

# 幼稚園の預かり保育における手作りおやつ材料与調理操作

— 日常的な食育活動実施のために —

Ingredients and Cooking Work for Homemade Snacks in Extended Care at a Kindergarten

今井景子<sup>i)</sup> 門脇薫子<sup>ii)</sup>  
IMAI, Keiko KADOWAKI, Masako

キーワード：手作りおやつ、預かり保育、食育、幼稚園、調理操作

## I. はじめに

少子化問題や働く母親の増加などによる家庭構造の変化、教育改革による要領・指針の改訂、幼児教育・保育の無償化などの環境変化の中で、幼稚園・保育所・認定こども園では、多様化する保育ニーズに対応することが求められている<sup>1), 2)</sup>。

近年の女性の社会進出の拡大などを背景として、幼稚園の正規の教育時間終了後、希望する幼児を対象に幼稚園において引き続き教育を行う預かり保育に対する要望は増大している<sup>3)</sup>。平成20(2008)年3月改訂の「幼稚園教育要領」第3章「指導計画及び教育課程に係る教育時間の終了後等」に行う教育活動などの留意事項<sup>4)</sup>では「幼児が様々な人やものとのかかわりを通して、多様な体験をし、心身の調和のとれた発達を促すようにしていくこと。その際、心が動かされる体験が次の活動を生み出すことを考慮し、一つ一つの体験が相互に結び付き、幼稚園生活が充実するようにすること」<sup>4)</sup>と示されており、正課外でも充実した教育がなされることが期待された。

幼児期における教育は、生涯に渡る人格形成の基礎を培う重要なものである。この時期に行われる食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切である。幼稚園における食育は、平成29(2017)年3月に改訂された「幼稚園教育要領」に記載され、「健康」領域において、「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」ことが指導される内容となっている<sup>5)</sup>。各園では、食育年間計画を作成して、栽培・飼育、調理など園に応じた食育を展開している<sup>6)</sup>。

増田らは、「栽培や収穫などを体験する保育」、「クッキング保育」等は、実施頻度は低いが効果実感性が高い活動と報告している<sup>7)</sup>。

しかし、2019年からCOVID-19の感染拡大により「児童生徒がグループで行う調理実習」は感染リスクが比較的高い学習活動として縮小を余儀なくされたため、感染症を予防しながらの食育活動が模索されている<sup>8), 9)</sup>。

食育活動は幼稚園の教育の特色となる。特に、子どもにとってネガティブな印象になりやすい預かり保育において<sup>10)</sup>、おやつは楽しみの要素になる。教諭と共に園児が自分で作る手作りの要素が加われば、喜びも増す。また、少人数であれば、大規模な調理設備が無くても短時間で作ることが出来て、共食を楽しむことができる有効な活動になる。しかし、調理を伴う活動などは実施する教諭の力量に負うところが大きいのでそのノウハウを集積していく必要がある。

日常的に預かり保育で調理を食育活動として実施している園の記録から、どのような材料や調理方法で行っていたかを明らかにし、アフターコロナの食育活動を行うための参考とするべく、預かり保育の記録の分析を行ったので報告する。

## II. 方法

### 1. 実施方法

#### 1) 預かり保育と手作りおやつの環境

大和幼稚園は東京都中野区にある昭和11年に創立された私立幼稚園で、3～5歳児の3年保育の園として約270名が在籍している。希望者には事前申し込みにより正課後18時まで預かり保育を実施している。預かり保育で実施している内容の概要と調理台などの保育室の環境構成を図1に示す。

預かり保育では担当の教諭がおやつ作り(調理活動)、

i) こども教育宝仙大学 准教授

ii) 大和幼稚園 副園長

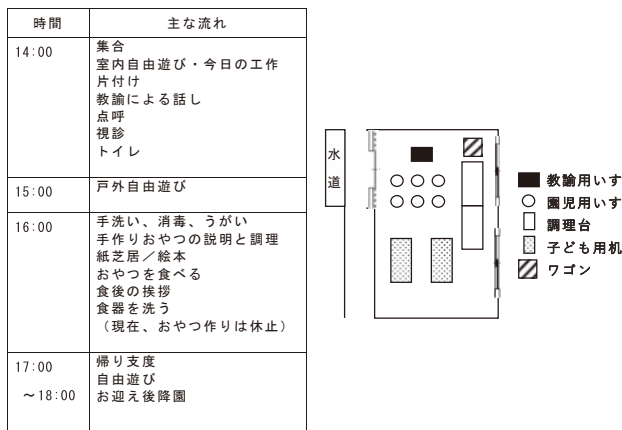


図1 預かり保育の流れと環境構成

造形活動、外遊び、室内遊び等を行い、有料ではあるが園児・保護者に人気があるプログラムとなっている。預かり保育で作成される工作物とおやつ名は2週間単位で事務室前に掲示され、保護者は内容を確認することができる。食物アレルギーの症状を持つ園児については、おやつへの対応をどうするか前もって担当教諭と話し合うことができる。

保護者の就労などの都合により継続的に利用している園児もいる。また、園の行事や卒園の記念に参加することも多く、その際には人数は増加するので、教員を増やして対応する。

保育室内では、教諭と園児が対面するように椅子を並べる。窓際には机にテーブルクロスをかけた調理台を配置し、調理機材を収納したワゴンを設置する。調理台にはオーブントースターまたはホットプレート等を設置する。園児用の机を椅子の後方に設置し、喫食時には椅子を持って移動する。

おやつ作りは、作成から喫食まで約60分で行う。流れを以下に示す。

おやつ作りに入る前に、園児は手を洗いで着席する。教諭が前に立ち作るおやつと調理の手順および材料の説明をする。加工品の場合は原材料名を読み上げて解説する。調理は調理台で行い、園児が混ぜる、形を整えるなどの作業に参加し、教諭がデモンストレーションしながら目の前で作り上げていく。加熱調理等の出来上がりを待つ間に、絵本または紙芝居を読む。完成したおやつは教諭が皿に載せて配膳し、合わせてほうじ茶も配布する。全員一緒に食前の挨拶をして食べはじめ、食べ終わった園児からおかわりをしていく。最後に食後の挨拶をして、各自が水道で皿を洗って設置されたかごに入れた後、帰りの支度をする。

40分程度のおやつ作りが速やかに進行し、かつ、参加した園児がその活動と出来上がったおやつに満足する要

因を、作成するおやつの内容から明らかにしていく。

## 2) 対象資料

大和幼稚園において行われた預かり保育の記録(山口敏子教諭担当)を分析対象(以下、記録)とする。2016年度の記録は一部なかったため、2014年度、2015年度、2017年度および2018年度に作成された記録を対象資料とした。

## 3) 対象項目

記録には、日付、工作内容・工作材料、手作りおやつ名・おやつ材料、使用教材(絵本・紙芝居)が記載されている。その中のおやつ名、おやつ材料を分析対象の項目とした。

## 2. 実施回数

2019年度末からはCOVID-19感染拡大の影響のため調理実習や喫食を伴う食育活動の実施が困難となったため、2018年度までの4年間の手作りおやつの内容と回数を用いることとした。また、学期の終わりごろに実施する「おたのしみおやつ」は材料が明らかになっていないため、実施回数から差し引いたものを分析対象の回数とした。

## 3. おやつの種類

おやつ名には材料・副材料などが付けられているものが多く、多彩な名称となっていた。記載された材料・副材料などの名前を除いたものをおやつの種類として分類し、作成した合計の回数と出現率を求めた。

例) バナナケーキ…ケーキ

チョコチップクッキー…クッキー

パンケーキとホットケーキは、日本での呼び方に従い「ホットケーキ」として扱った。果実を煮たものは「コンポート」とし、パンやビスケットなどに副材料をはさんだものを「サンド」、パンやのりで材料を巻いたものを「ロール」とした。

## 4. 主材料

各おやつに材料に記載された中で中心となるものを「主材料」として食品群に分けて集計した。ただし、同じおやつ名でも違う主材料が記載された場合は併記することとした。

## 5. 使用食材数平均

おやつを作成する際に使用した食材の数を集計し、おやつの種類ごとの平均を求め「使用食材数平均」とした。比較の対象として、レシピ本<sup>11)</sup>に記載されている似た内

容のおやつ（チョコレートチップクッキー、ホットケーキ、ひとくちロールケーキ、ミニどら焼き、ドーナツ、ピザ、スイートポテト、ポップコーン、あずきあん、白玉団子、アップルパイ、ブルーベリーマフィン、バナナチョコクレープ）に使用されている食材数の平均を求めた。

## 6. 調理操作

おやつ作りでは、切る、計量するなどの操作は予め教諭により準備されており、園児の行う内容は材料を投入する、混ぜる、形成する、仕上げをするなどである。教諭が行うおやつ作りの中心となる加熱などの調理操作を以下の9項目に分類した。分類項目は1.煮る・ゆでる、2.蒸す、3.直火焼き、4.間接焼き（熱板焼き）、5.間接焼き（オーブントースター焼き）、6.揚げる、7.和える・混ぜる、8.形を変える、9.その他、である。

4.間接焼き（熱板焼き）とは、フライパン、ホットプレートなどを熱して、その熱板により加熱する調理法である<sup>12)</sup>。

## 7. 食品群使用回数と頻出食材

記載された食材料を日本食品成分表に準じて分類し「食品群」とした<sup>13)</sup>。穀類といも及びでんぷん類を「炭水化物類」、きのこ類と藻類を「きのこ・海藻類」、魚介類と肉類および卵類を「たんぱく質源類」、菓子類と調理加工食品類を「菓子・調理加工食品類」として、12種（炭水化物、砂糖甘味料、種実、野菜、果実、きのこ・海藻、たんぱく質源、卵、乳、油脂、調味料、菓子・調理加工食品）類に分類した。同一食品群に複数の材料がある場合でも1回と数えた。また、それぞれの食品群の中で使用された回数の多い食材を頻出食材として出現回数を求めた。

菓子・調理加工食品類の中でチョコレート類は、チョコシロップ、チョコレートソース、チョコチップ、チョコレートなど多種があるため、まとめて「チョコ」と表現した。

## 8. 解析方法

データをMicrosoft Excelに入力し集計した後、分類・分析した。

# Ⅲ. 結果および考察

## 1. 実施回数

預かり保育の実施回数を表1に示す。年間保育日数の約243日の中で、平均140日を超えており、全部でおやつ作りを実施していた。学期末などの「おたのしみおやつ」

表1 おやつ作りの実施回数と分析対象数

実施年度	2014	2015	2017	2018	合計	4年間平均
預かり保育	131	141	144	151	567	141.8
おたのしみおやつ	6	6	6	7	25	6.3
分析対象	125	135	138	144	542	135.5

は各学期に2回程度の約6回実施されていた。実施回数から「おたのしみおやつ」を除いた合計542回を分析対象とした。

## 2. おやつ名と主材料および使用食材数

作成したおやつ名と作成回数、主材料および使用材料数平均を表2に示す。

おやつの中で2回以上作成したものは51種類で、90%近くを占めており、菓子や軽食が多かった。

作成された回数が多いものは、ケーキ43回（7.9%）、ホットサンド33回（6.1%）、トースト28回（5.2%）、クッキー27回（5.0%）ホットケーキ24回（4.4%）であった。間食として食べて満足感が得られるものが多いと推測された。日常的に見る洋菓子などが中心であったが、ねぎ焼き、れんこんもち、煮干しなどのように野菜や魚を用いた自宅では作る機会が少ないものも取り入れられており、多彩な食材に触れる機会となっていた。また、小麦を主材料とする回数が多く、表に掲載した51種類のうち28種類348回（64.2%）を占めた。次いで米を主材料にするものが7種類59回（10.9%）、果実を主材料としたものは5種類40回（7.4%）であった。米を材料にするものでも、うるち米を使ったおやき、おにぎりがある一方で、もち米から作られたもちを材料とするものもあり、多彩な内容であった。

おやつを種類毎に分類したが、実際に作成する時には多彩な副材料を混ぜたりして少しずつアレンジが加えられていた。ケーキは40回以上作成されていたが、副材料として生いちご、いちごジャム、パイナップル、バナナ、クルミとバナナ、ブルーベリー、フルーツヨーグルト、レーズン、にんじんとはちみつ、クリームチーズ、黄桃、甘納豆、コーン、フルーチェ、ミックスベジタブルなどが使われていた。この様に、果実類、種実類、菓子・調理加工食品類を加えることで違った印象になっていた。また、副材料は基本的には加熱をしなくても食べられるものが多く、それらを使うことにより簡単に季節感を出したり、味や印象を変えることができ、毎回新鮮な気持ちでおやつを楽しめるように工夫されていたと推測される。

使用材料数は調味料を含めて全体平均で3.8個であった。多い順にねぎ焼き5.8個、パンプディング5.7個、おやき5.5個、フリッター5.5個、お好み焼き5.4個、フレン

表2 おやつ作成回数と主材料および材料数

おやつ名	作成回数		主 材料	使用材料 数平均 (個)	おやつ名	作成回数		主 材料	使用材料 数平均 (個)
	(回)	出現率 (%)				(回)	出現率 (%)		
ケーキ	43	( 7.9 )	小麦	4.6	チップス	5	( 0.9 )	いも	2.8
ホットサンド	33	( 6.1 )	小麦	3.5	かりんとう	5	( 0.9 )	いも/小麦	3.2
トースト	28	( 5.2 )	小麦	3.6	クレープ	5	( 0.9 )	小麦	4.6
クッキー	27	( 5.0 )	小麦	3.7	グラタン	5	( 0.9 )	果物	4.8
ホットケーキ	24	( 4.4 )	小麦	5.2	ぜんざい	4	( 0.7 )	いも	2.3
コンポート	20	( 3.7 )	果物	3.4	マシュマロ焼き	4	( 0.7 )	菓子	3.0
パイ	18	( 3.3 )	小麦	2.5	ポップコーン	4	( 0.7 )	玉蜀黍	3.3
クラッカー	16	( 3.0 )	小麦	2.8	焼きバナナ	4	( 0.7 )	果物	3.5
ピザ	16	( 3.0 )	小麦	4.5	どら焼き	4	( 0.7 )	小麦	4.0
ロール	14	( 2.6 )	小麦	2.5	フライドポテト	4	( 0.7 )	いも	4.0
サンド	13	( 2.4 )	小麦	2.7	フリッター	4	( 0.7 )	小麦	5.5
フレンチトースト	13	( 2.4 )	小麦	5.4	ねぎ焼き	4	( 0.7 )	小麦	5.8
白玉	12	( 2.2 )	米	2.5	ぎょうぎ	3	( 0.6 )	小麦	3.0
もち	12	( 2.2 )	米	3.7	せんべい	3	( 0.6 )	米	3.7
ホットドッグ	12	( 2.2 )	小麦	3.8	揚げパン	3	( 0.6 )	小麦	4.0
焼きそば	12	( 2.2 )	小麦	3.9	オープンサンド	3	( 0.6 )	小麦	4.0
ドーナツ	12	( 2.2 )	小麦	4.6	焼きりんご	3	( 0.6 )	果物	4.0
おにぎり	11	( 2.0 )	米	3.5	パンプディング	3	( 0.6 )	小麦	5.7
おやき	11	( 2.0 )	小麦/米	5.5	ラスク	2	( 0.4 )	小麦	2.5
マカロニ	9	( 1.7 )	小麦	4.0	タルト	2	( 0.4 )	小麦	3.5
チョコ	8	( 1.5 )	菓子	2.6	大学いも	2	( 0.4 )	いも	4.0
バナナソテー	8	( 1.5 )	果物	3.6	オムレツ	2	( 0.4 )	卵	4.5
春巻き	8	( 1.5 )	小麦	3.9	煮干し	2	( 0.4 )	魚	4.5
焼きうどん	8	( 1.5 )	小麦	4.6	れんこんもち	2	( 0.4 )	野菜	5.0
おしるこ	7	( 1.3 )	米	3.0	その他	58	( 10.7 )		3.7
お好み焼き	7	( 1.3 )	米	5.4					
おやつ作成回数合計	542	回							
使用材料数総平均	3.8	個							

チトースト5.4個と小麦粉等を主材料とした生地に数個の副材料と調味料を混ぜて油で焼いたものが多かった。少ないものはぜんざい2.3個、パイ・ラスク・白玉・ロールが2.5個、チョコ2.6個で主材料または副材料が味つけの役割を果たしているため材料数として少なくなっていた。使用材料数は手作りおやつのレシピ本<sup>11)</sup>に掲載されている1品の材料が平均6.9個であるのに対して3.8個と少なく、少ない材料、すなわち簡単な手順でつくれるものが多いと推測された。

保育所では間食も食事の一部として提供するエネルギーや栄養量が決まっているが、本園でのおやつは栄養補給の目的より、「共食を楽しむ」「調理に参加する経験を持つ」「自分で作ったものを食べる」などを主眼に置いた食育活動であると推測された。

### 3. 調理操作

おやつ作成の調理操作の出現回数と割合を表3に示す。調理操作で多いものは、間接焼き熱板焼き205回

表3 おやつ作成の調理操作

調理操作	回数	( % )
間接焼き 熱板焼き	205	( 37.8 )
間接焼き オープントースター	186	( 34.3 )
煮る・ゆでる	71	( 13.1 )
形を変える	40	( 7.4 )
揚げる	34	( 6.3 )
和える・混ぜる	5	( 0.9 )
蒸す	0	( 0 )
直火焼き	0	( 0 )
その他	1	( 0.2 )
計	542	( 100 )

(37.8%)、間接焼きオーブントースター186回 (34.3%)、煮る・ゆでる71回 (13.1%) であった。

フライパンやホットプレートを用いた熱板焼き操作は、焼くのに長い時間はかからず、数人分のおやつを一度に作成するのに適した調理法と考えられた。ただし、



表4 食品群使用回数と頻出材料

食品群	使用回数	おやつ数に対する割合(%)	頻出材料 (回)
炭水化物	479 (	88.4 )	パン類(165),ホットケーキミックス(81),いも類(41),クラッカー(41),クッキー粉(25),ご飯(23),白玉粉(16)
砂糖甘味料類	158 (	29.2 )	砂糖(118),はちみつ(22),メープルシロップ(9),黒みつ(8)
種実類	62 (	11.4 )	ごま(24),アーモンド(15),くるみ(11)
野菜類	110 (	20.3 )	小ねぎ(18),きゃべつ(16),パセリ(15),コーン(11),トマト(10),玉ねぎ(6),かぼちゃ(5),にんじん(5),ピーマン(4),レタス(4)
果実類	164 (	30.3 )	バナナ(43),ジャム(37),りんご(21),レーズン(20),レモン(18),いちご(17),フルーツ缶(9)
きのこ・海藻類	24 (	4.4 )	のり(14),青のり(8),わかめ(1),マッシュルーム(1)
たんぱく質源類	139 (	25.6 )	ベーコン(17),きなこ(17),ハム(13),ウインナー(13),ちりめんじゃこ(9),ツナ缶(6)
卵類	146 (	26.9 )	鶏卵(145),うずら卵(1)
乳類	189 (	34.9 )	牛乳(111),チーズ(62),クリーム(16)
油脂類	278 (	51.3 )	油(139),バター(76),マーガリン(52),ごま油(11)
調味料類	139 (	25.6 )	塩・こしょう(32),しょうゆ(23),ケチャップ(17),ピザソース(12),マヨネーズ(10),ソース(10),めんつゆ(8)
菓子・調理加工食品類	83 (	15.3 )	チョコ(38),フルーチェ(11),マシュマロ(8),レトルトカレー(6)
食品群数合計	1971		1品平均 食品群使用数 3.6

お好み焼きなどは細かく1人前ずつ作ると時間がかかることから、数人分ずつまとめて作って切り分けるなどの作業が必要になる。一方、オーブントースターでの間接焼き操作は、一人分ずつ形を整えて焼くことが可能なので、少ない人数での対応に向いているものと推測された。洋菓子には焼き菓子が多く、園児にはなじみが深く喜ばれると推測された。

水分の多いおやつは、鍋で煮る・ゆでる等の操作を行うが、材料から判断すると、煮る調理によって完全に火を通さなければならないものには白玉があったが、それ以外はゆで小豆を加熱する、果実を煮てコンポートにするなど、加熱を始めてから10分程度で完成するものが多く、短時間の加熱で済ませられる材料を吟味していると推測された。

また、高温の油を用いる揚げの操作はこどものおやつ作りには不向きと考えていたが、34回(6.3%)登場しており、調理時には近寄らないなどの注意を徹底すれば取り入れることが可能であると示された。揚げの操作をたまに行うと油の廃棄が問題になるが、計画的に継続して行うのであれば、取り入れていく事は可能と示された。

水蒸気による間接加熱の蒸す操作、直火で直接あぶったりする直火焼き操作は1度も行われなかったことから、園児が預かり保育で行う調理としては不向きと考えられた。

また、おやつ作りの工夫として、サンドイッチ用食パンや市販のクラッカーなどを用いて、そのまま副材料を挟んだり、巻いたりする「形を変える」操作を調理として行えば、加熱調理をせずに満足感のあるおやつを作ることが示された。

#### 4. 食品群使用回数と頻出食材

各食品群の使用回数とその全おやつ作成542回に対する割合、および各食品群の頻出食材とその出現回数を表4に示す。最も使用回数が多い食品群は炭水化物479回(88.4%)で、パン類やクラッカーなどそのままでも食べられるものや、ホットケーキミックス粉やクッキー粉などの小麦粉を原料にして作られたもの、ご飯、白玉粉など米からできたもの等で9割近くになった。これより、炭水化物が手作りおやつを中心になっていることが明らかになった。ホットケーキミックス粉やクッキー粉

が頻出したが、これらを用いることがおやつ作りにかかる時間を短縮した大きな要因であると推測された。

油脂類278回(51.3%)の使用も多く、おやつの主・副材料ではなく、焼いたり揚げたりする調理の材料として使われていたと推測される。

果実類は164回(30.3%)使われていた。生の果実を使うことと、ジャムやフルーツ缶などに加工されたものを使うことがあった。炭水化物と併せて主・副材料としておやつの中心になっていた。

乳類の使用頻度も高く189回(34.9%)で、調理をするための水分として牛乳を用いたり、風味づけのためにチーズやクリームが使用されていた。

野菜類は110回(20.3%)と果実類より少なく、主としていどりの用途に用いられると推測された。

たんぱく質源類の食品はベーコン、きなこ、ハム、ウインナーなど139回(25.6%)、種実類はごま、アーモンド、くるみ等62回(11.4%)で、どちらも味や菌ごたえに特徴があるもので、おやつに豊かな風味や味わいを与える役目であると推測された。

きのこ・海藻類はのりや青のりが使われており、風味付けに役だつものであった。

菓子・調理加工食品類は、83回(15.3%)使用されており、チョコ、フルーチェ、マシュマロ、レトルトカレー等それだけで食事やおやつになるものであるが、炭水化物等の主材料に加えると、独特の風味が加わり、そのおやつを特徴のあるものにしていった。

砂糖甘味料類は158回(29.2%)用いられ、果実類の一部と合わせて甘味をつけるのに用いられた。調味料類は、139回(25.6%)使われており、砂糖甘味料類と果実類で酸味を呈するレモン18回と合算すると、甘味・塩味・酸味・苦味に調味した回数は315回になった。しかし、いろいろな調味料を混ぜて調味するのではなく、砂糖、塩・こしょう、トマトケチャップなどの単体で味を決めているものが多かった。塩味を呈するのは、塩、しょうゆ、ソース、めんつゆで73回、酸味を呈するものはケチャップ、ピザソース、マヨネーズ、レモンで57回であった。頻出食材には示していないが、苦味を呈するココアパウダーは8回使用されていた。また、お好み焼きに用いたかつお節が旨味を感じる役に立つのではないかと推測された。このようにおやつとして多様な味に触れることにより味覚の発達が促されるのではないかと推測された。

## 5. 総合的考察と今後の課題

当園の預かり保育における調理活動は、長時間残っている園児たちが楽しく参加することを期待して始められた。実際に、手作りおやつを楽しみにして預かり保育に

参加する園児は多かった。また、預かり保育で調理の一端に触れることで「料理したことがある」と自信を持つことにつながった。調理師免許を持つ園長の食中毒予防への配慮から、預かり保育のおやつ作りには加熱調理が多く行われ、特に熱板焼きが多く行われていた。また、加熱しなくても食べられる食材、製菓用ミックス粉、菓子・調理加工食品類などを使用することで、短時間で満足できるおやつを作成することができたと推測される。

短時間でを行う活動ではあるが、調理活動を日常的、継続的に行うことで、PDCAサイクルが進行し、効果的な食育活動になると考えられた。こどもの発達を深く理解している教諭が直接指導することで、園児に適した十分な言葉かけがなされて、園児の興味や関心を高めることができる。ただし、毎日のようにおやつ作りを行うには、指導する教諭が調理に熟達し、豊富な献立を考えることが出来るようになる。そのためには、担当者が単独で行うのではなく、数名の教諭が得意な分野を生かして分担し、チームで協力しあいながら実施していくことが必要と考える。

食育活動には多彩な内容が含まれる。正課の保育活動では、栽培や調理など年間計画に基づいて実施されている。時間外の預かり保育などで行われる食育活動は、対象が異年齢の園児で必ずしも参加者は一定ではなく、毎回食育の到達目標を掲げて実施することは難しい。しかし、当園の手作りおやつの活動は継続的に実施することで、園児は3年保育の在籍中に数回は経験することとなり、長期間にわたる継続的な食育となる。

今回は献立の分析のみで、園児に対する食育の効果について報告することはできなかった。COVID-19の流行により現在大和幼稚園では預かり保育のおやつ作りを休止しているが、再開された時には、参加している幼児への食育の効果を明らかにしていきたい。

## IV. まとめ

日常的に預かり保育でおやつ作りを行う大和幼稚園では、熟練した教諭が献立を立て、準備をして、園児とおやつ作りを行っていた。設備は、調理台と簡単な加熱機器と調理用具程度で大規模なものではなかったが、教諭がデモンストレーションしながら作成を進め、園児は混ぜたり形を整えたりしながら作ることの楽しさを味わっていた。

おやつの中心となる材料は小麦粉・いもなどの炭水化物を中心とした物で、その中に果実類やたんぱく質源類の食品を副材料として加えるものが多かった。また副材料には加熱しなくても食べられるものが多く用いられており、それらを使うことで季節感を出したり、味の印象

を変えることができていた。使用食材数はあまり多くなく、市販の製菓用ミックス粉などを用いたり、菓子・調理加工品と組み合わせて用いることで、作成にかかる時間を短くする工夫がされていた。調理操作はフライパン等での間接焼きやオーブントースター焼きなどが多く、子どものおやつ作りとして行いやすいことが明らかとなった。

このように調理活動を日常的、継続的に行うことは調理に関わることとなり、子どもの味覚を刺激する活動になったり、有効な食育活動になると考えられた。

### 文献

- 1) 厚生労働省：最近の少子化対策に関する状況について、  
<https://www.mhlw.go.jp/content/12601000/000345491.pdf> (令和5年12月7日アクセス)
- 2) 総務省：令和4年就業構造基本調査の結果、<https://www.stat.go.jp/data/shugyou/2022/pdf/kall.pdf> (令和5年12月7日アクセス)
- 3) 文部科学省：時代の変化に対応した今後の幼稚園教育の在り方について—最終報告—、[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chousa/shotou/004/toushin/971101.htm](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/004/toushin/971101.htm) (令和5年12月7日アクセス)
- 4) 文部科学省：幼稚園教育要領解説 平成20年、フレーベル館、207-209 (2008)
- 5) 汐見稔幸、無藤隆 (監修)：平成30年施行保育所保育指針 幼稚園教育要領 幼保連携型認定こども園教育・保育要領 解説とポイント、ミネルヴァ書房、342-344 (2018)
- 6) 辻村明子、久保薫：保育所・幼稚園における食育実践状況に関する系統的レビュー、青森中央短期大学研究紀要、28号、85-92頁 (2015)。
- 7) 増田啓子、田崎裕美、海野展由、高向山：幼児期の食育実践に関する課題の構造についての一考察、常葉大学保育学部紀要、5巻、11-22頁 (2018)
- 8) 文部科学省：学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル、[https://www.mext.go.jp/content/20230427-mxt\\_kouhou01-000004520\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20230427-mxt_kouhou01-000004520_1.pdf) (令和5年11月7日アクセス)
- 9) 廣江泰征、細田智久、三島幸子：学童保育における新型コロナウイルス感染症対策下での「おやつの提供」状況、日本建築学会技術報告集、28巻、70号、1367-1371頁 (2022)。
- 10) 金澤妙子：ある園の延長保育に関する一考察：子どもの捉えに端を発して、大東文化大学紀要社会科学編、59号、119-136頁 (2021)。
- 11) 村田裕子：こどもとつくるおやつの本 いつものおやつを手づくりで、東京地図出版、8-109頁 (2009)。
- 12) 渋川祥子：料理がもっと上手になる！加熱調理の科学、講談社、24頁 (2022)。
- 13) 文部科学省：日本食品標準成分表 (八訂) 増補2023年、  
[https://www.mext.go.jp/content/20230428-mxt\\_kagsei-mext\\_00001\\_011.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20230428-mxt_kagsei-mext_00001_011.pdf) (令和5年11月7日アクセス)