

食育年間計画と実施・評価の流れ（参考）

【食育のすすめ方】

保育所等で食育を実践するにあたり、施設長、保育士、栄養士、調理員、看護師、用務員など全職員が連携を図りながら、食育年間計画を作成し、それを基に実施、評価、改善することが必要です。

また、より充実した食育を進めるために、家庭や地域社会と密接な関係を築いていくことが大切です。

〈食育年間計画作成の考え方〉

保育所保育指針を基本とし、「保育所における食育に関する指針」にそって、「食を営む力」の基礎を培うことを目標として実施する

- ◆生涯の生活習慣の基礎となる乳幼児期に、適切な食習慣を身に付けることはQOLを向上させ、健やかな生活を送るうえで大切なことである

※ QOL (quality of life =生活の質)

保育計画（全体的な計画）

施設長・保育士など

指導計画と連動して**食育計画**を作成
 （具体的な計画）

- ①食育実践の基本となる
- ②子どもの実態を踏まえ、修正されることを前提に立案

全職員

施設長・保育士・調理員・栄養士
看護師・用務員など

食育計画

食育目標は、食を営む力の基礎を培うこと
子ども像—「授乳期・離乳期」「幼児期」

〈留意点〉

- ① 子どもの実態を把握する
- ② 子どもの活動を予測する
- ③ 具体的なねらいと内容を設定する
- ④ 子どもの経験、活動の展開を考える
- ⑤ 指導、援助のポイント、留意点を考える
- ⑥ 適切な環境構成を考える
- ⑦ 職員間の連携・チームワーク
- ⑧ 計画の仮説性～子どもの興味・関心に即して常に柔軟に修正される

全職員

〈例〉

食育活動	主に関る職員	他との連携
栽培	保育士・用務員	地域住民
クッキング	保育士・調理員 栄養士	保護者
食事マナー	保育士・調理員 栄養士	保護者
健康	保育士・看護師 栄養士	保護者

再計画化

実施

全職員

経過や結果を記録

評価

全職員

改善

全職員