

幼保連携型認定こども園における自園調理の考え方

本市では、保育所における食事の提供について、アレルギーを持つ児童への対応や食育の観点から自園調理としてきた。

また、現在、市内の全ての幼保連携型認定こども園においても、自園調理が実施されている。

今回、子ども・子育て支援新制度の移行に伴う幼保連携型認定こども園の基準条例制定においては、以下の観点から、自園調理の方針を進めていく。

① 個別対応の観点

- ・近年、食物アレルギーを持つ児童は増えてきており、3歳以上児は3歳未満児に比べ数は少ないものの、全体の傾向と同じく増加している。
- ・原因となる食品も十数種類と多岐に渡っているため、食事に対して、さらなる安全性を十分確保できる対応が求められている。
- ・自園調理は、保護者・保育士・調理員・栄養士等が日々十分な連携を行い、きめ細かく一人ひとりの調理内容を変えて食事を提供することが可能。

② 食育の観点

- ・乳幼児の食事は、単に体の成長、発達のために栄養バランスがとれた食事をとるということだけではなく、調理過程を見ることや調理の音や香りなどを感じる一連の体験を通じて、心の育ちを支援する役割もある。
- ・本市では、食育推進計画に基づき、家庭や地域と連携しながら食育活動を進めている。
- ・自園調理は、顔が見える調理を行い、調理室を活用した食育活動にも取り組むことが可能。