

「平成31年度 教職員自己評価・意識調査」集計表

A-1 食を通じて健康、安全等の食生活に必要な基本的な習慣や態度は身につけていると思いますか。

	回答数	構成比
(1) 大いに身につけている	5	18.5%
(2) 身につけている	20	74.1%
(3) あまり身につけていない	2	7.4%
(4) 身につけていない	0	0.0%
無回答	0	-
計	27	100.0%

A-2 園での食育は、出来るだけ多くの種類を提供することが出来ていると思いますか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	11	40.7%
(2) まあまあ出来ている	13	48.1%
(3) あまり出来ていない	2	7.4%
(4) 出来ていない	1	3.7%
無回答	0	-
計	27	100.0%

B-1 食習慣、マナーについて子どもたちに伝えることが出来ていますか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	7	25.9%
(2) まあまあ出来ている	19	70.4%
(3) あまり出来ていない	0	0.0%
(4) 出来ていない	1	3.7%
無回答	0	-
計	27	100.0%

B-2 園の食行事を通して伝統文化、郷土文化を伝えることが出来ていると思いますか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	13	48.1%
(2) まあまあ出来ている	10	37.0%
(3) あまり出来ていない	3	11.1%
(4) 出来ていない	1	3.7%
無回答	0	-
計	27	100.0%

C 園の食事をする際に、身近な人と食事をする楽しさを伝えることが出来たと思いますか。

回答数	構成比
-----	-----

(1) 出来ている	9	33.3%
(2) まあまあ出来ている	18	66.7%
(3) あまり出来ていない	0	0.0%
(4) 出来ていない	0	0.0%
無回答	0	-
計	27	100.0%

D-1 自然との関わり(栽培・飼育・食育)を通して、感謝の気持ちを持って食事を味わうことを伝えることが出来ていると思いますか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	12	44.4%
(2) まあまあ出来ている	12	44.4%
(3) あまり出来ていない	2	7.4%
(4) 出来ていない	1	3.7%
無回答	0	-
計	27	100.0%

D-2 保育活動の中で年間を通して関連した食育活動を行うことが出来ましたか

	回答数	構成比
(1) 出来ている	9	34.6%
(2) まあまあ出来ている	10	38.5%
(3) あまり出来ていない	5	19.2%
(4) 出来ていない	2	7.7%
無回答	1	-
計	27	100.0%

E-1 身近な食材を使っでの食育活動を行うことが出来ましたか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	10	37.0%
(2) まあまあ出来ている	10	37.0%
(3) あまり出来ていない	5	18.5%
(4) 出来ていない	2	7.4%
無回答	0	-
計	27	100.0%

E-2 園の食育活動について保護者に発信することはできましたか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	5	19.2%
(2) まあまあ出来ている	14	53.8%
(3) あまり出来ていない	5	19.2%
(4) 出来ていない	2	7.7%
無回答	1	-
計	27	100.0%

F-1 園にとって必要だと思う、大切にしていきたい「食育」の活動はありますか。

	回答数	構成比
(1) ある	25	92.6%
(2) ない	2	7.4%
無回答	0	-
計	27	100.0%

F-2 あると答えた方は具体的に記入して下さい。

	回答数	構成比
(1) 記入	25	100.0%
無回答	2	-
計	27	100.0%

F-3 食事をする際子どもと関わる上で、気を付けていることはありますか。

	回答数	構成比
(1) ある	26	96.3%
(2) ない	1	3.7%
無回答	0	-
計	27	100.0%

F-4 あると答えた方は具体的に記入して下さい。

	回答数	構成比
(1) 記入	26	100.0%
無回答	1	-
計	27	100.0%

F-5 一日三食、食事をしていますか。

	回答数	構成比
(1) 朝食	23	29.1%
(2) 昼食	27	34.2%
(3) 夕食	26	32.9%
(4) その他	3	3.8%
無回答	0	-
計	79	100.0%

F-5 その他

	回答数	構成比
(1) 記入	3	100.0%
無回答	24	-
計	27	100.0%

F-6 行事食のことは意識していますか。

回答数	構成比
-----	-----

(1) 大いに意識している	4	14.8%
(2) 意識している	19	70.4%
(3) あまり意識していない	4	14.8%
(4) 意識していない	0	0.0%
無回答	0	-
計	27	100.0%

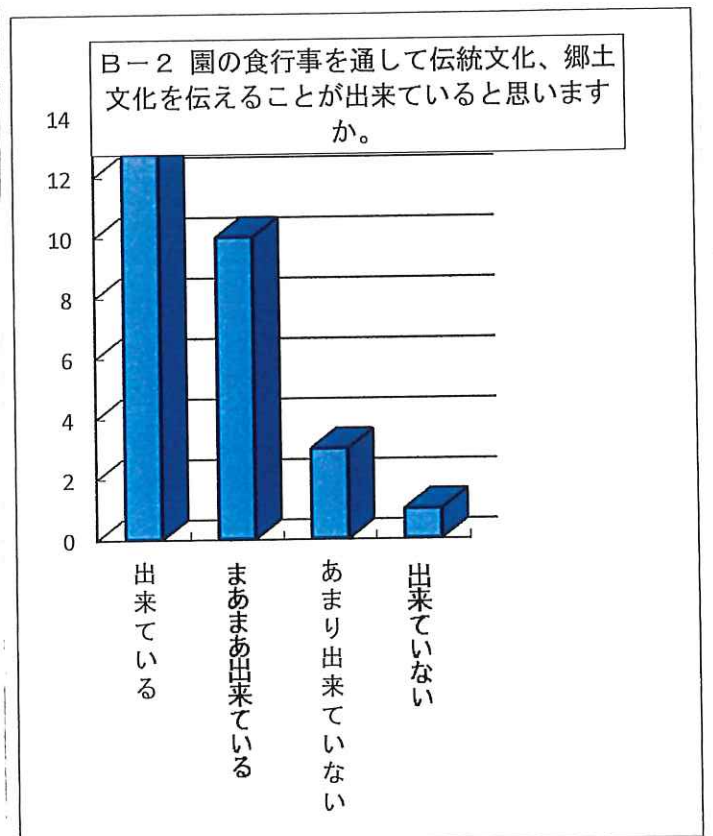
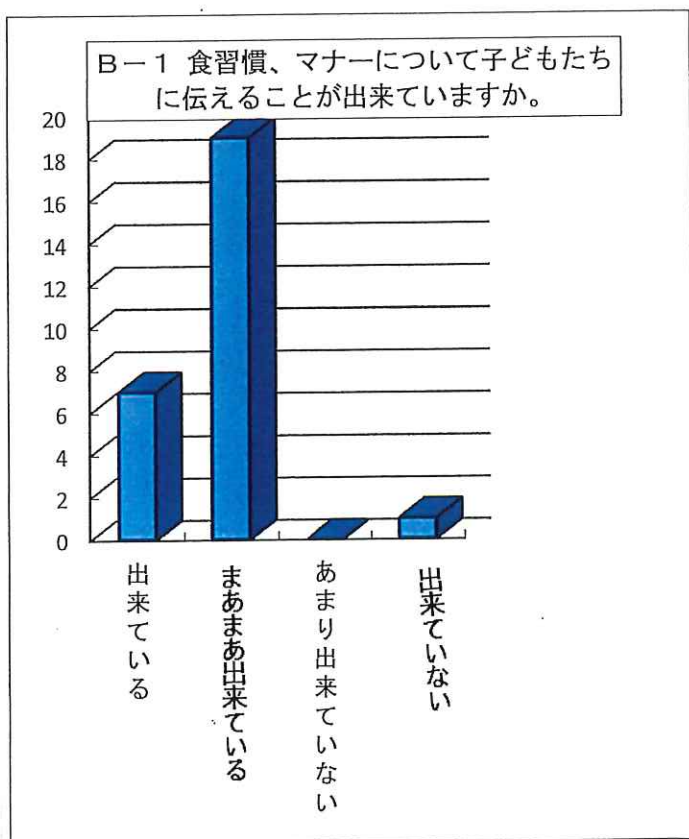
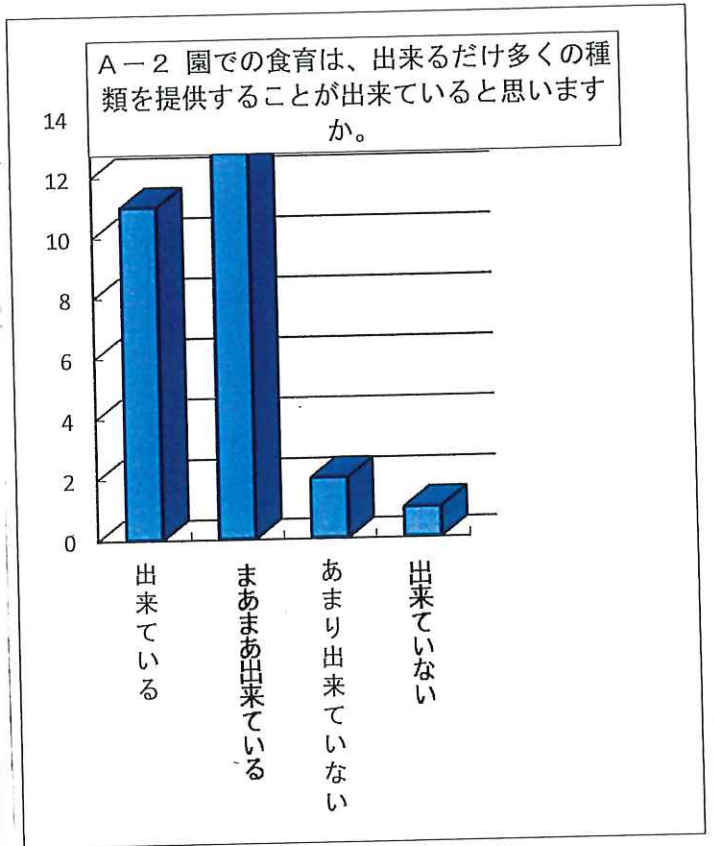
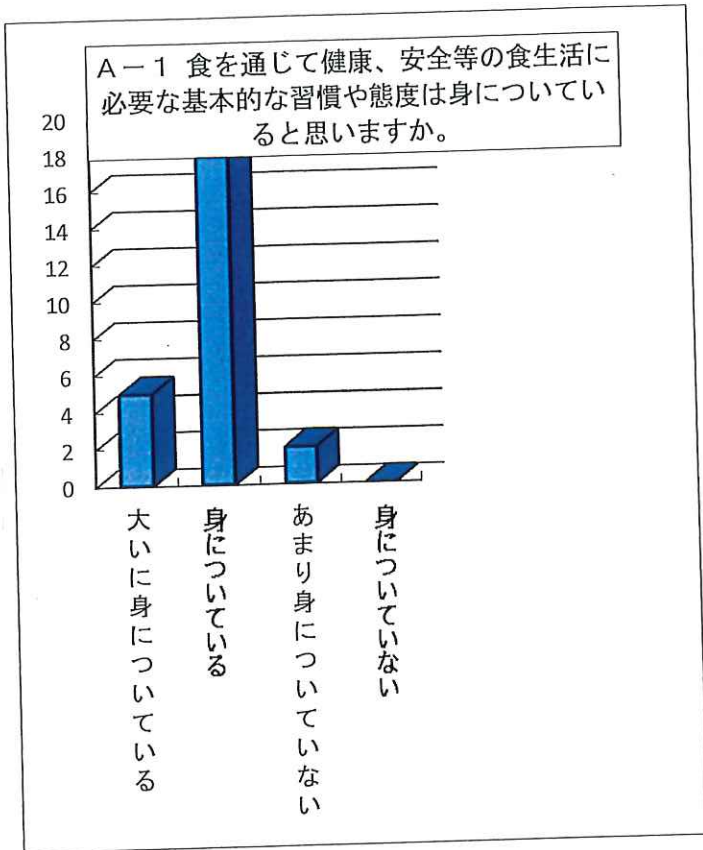
F-7 自分自身は箸を正しく使い、食器を正しく持つことは出来ますか。

	回答数	構成比
(1) 出来ている	14	51.9%
(2) まあまあ出来ている	12	44.4%
(3) あまり出来ていない	1	3.7%
(4) 出来ていない	0	0.0%
無回答	0	-
計	27	100.0%

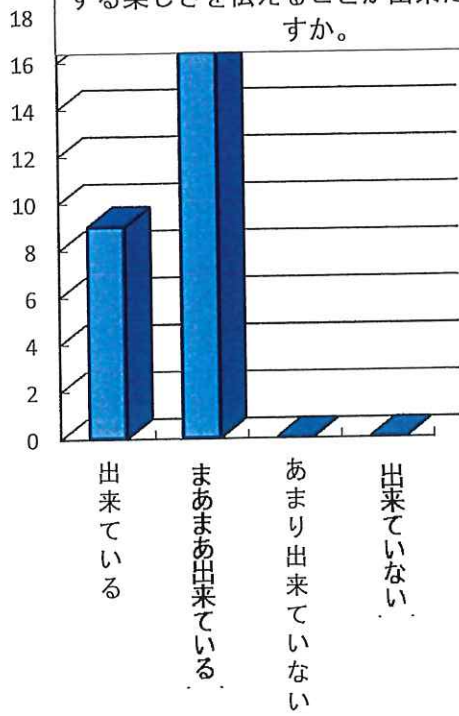
F-8 得意調理、あるいは好んでよく作る料理は何ですか？

	回答数	構成比
(1) 記入	24	100.0%
無回答	3	-
計	27	100.0%

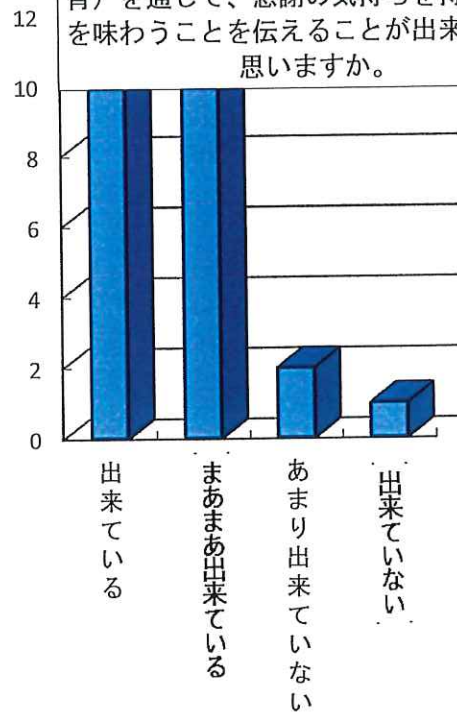
「平成31年度 教職員自己評価・意識調査」集計グラフ



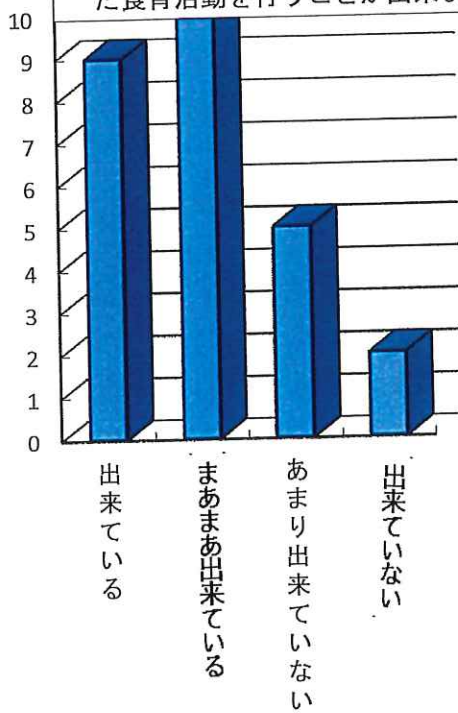
C 園の食事をする際に、身近な人と食事をする楽しさを伝えることが出来たと思いますか。



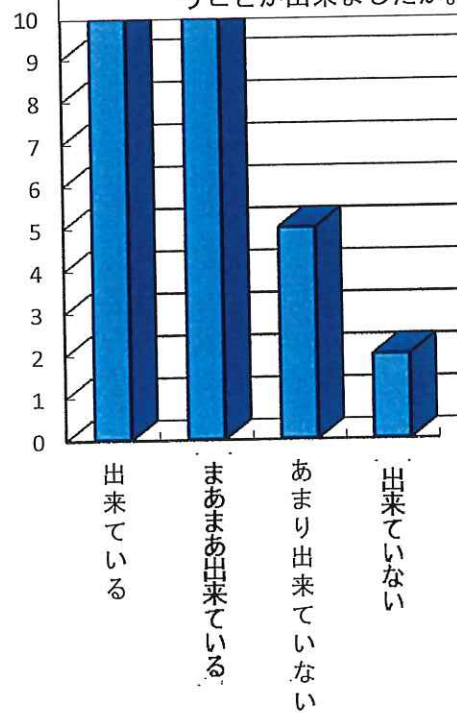
D-1 自然との関わり（栽培・飼育・食育）を通して、感謝の気持ちを持って食事を味わうことを伝えることが出来ていると思いますか。



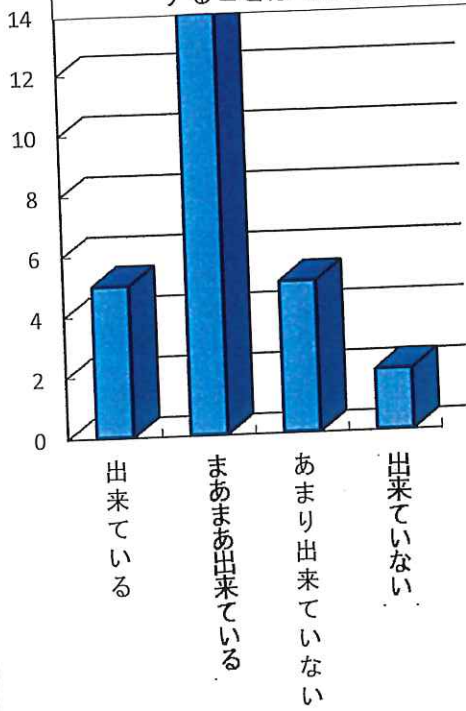
D-2 保育活動の中で年間を通して関連した食育活動を行うことが出来ましたか



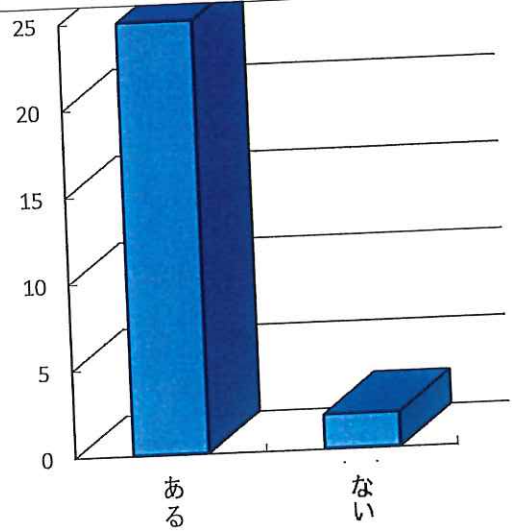
E-1 身近な食材を使っての食育活動を行うことが出来ましたか。



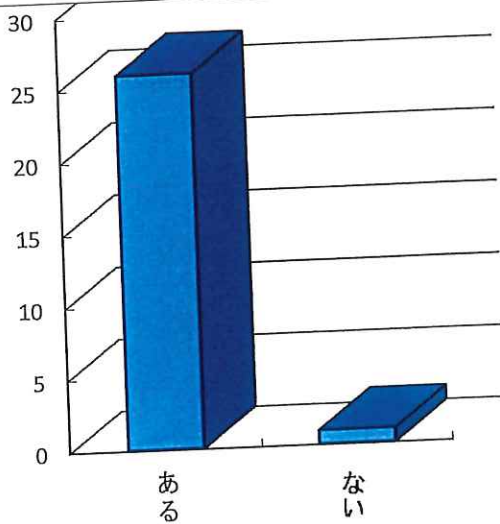
E-2 園の食育活動について保護者に発信することはできましたか。



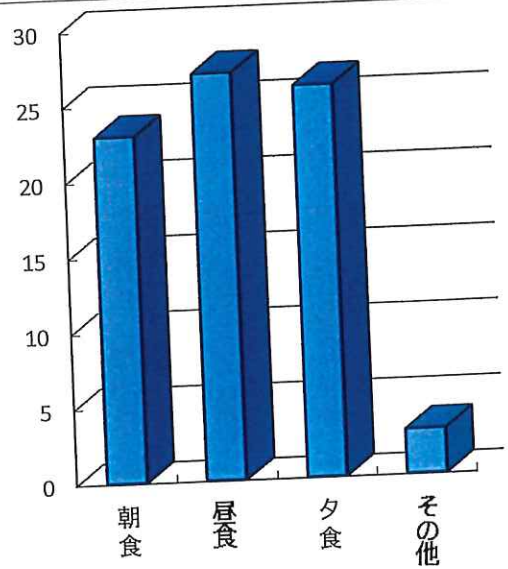
F-1 園にとって必要だと思う、大切にしていきたい「食育」の活動はありますか。



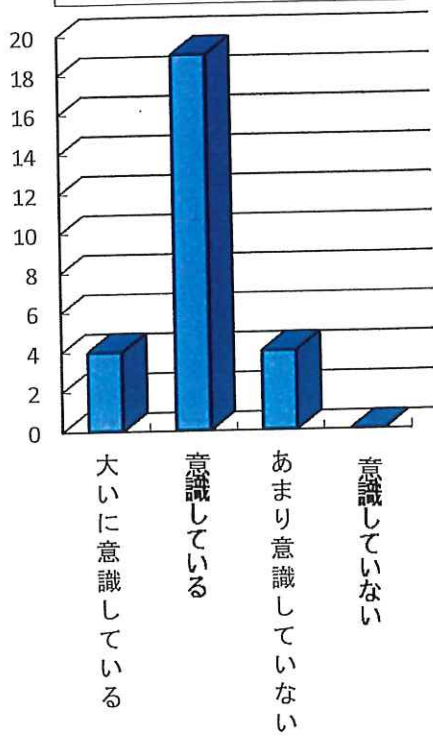
F-3 食事をする際子どもと関わる上で、気を付けていることはありますか。



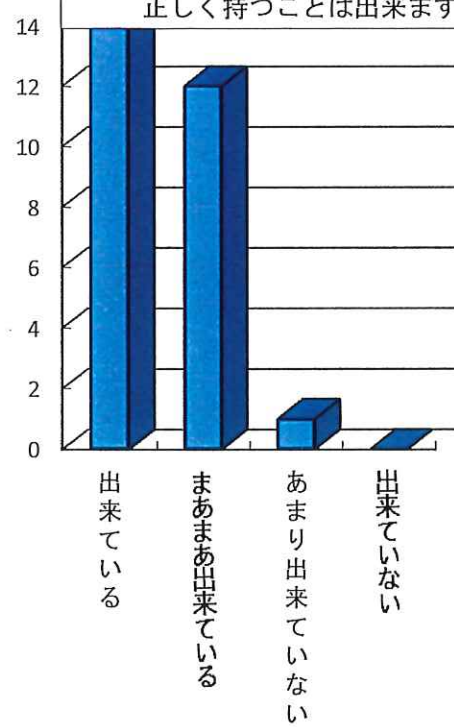
F-5 一日三食、食事をしていますか。



F-6 行事食のことは意識していますか。



F-7 自分自身は箸を正しく使い、食器を正しく持つことは出来ますか。



「平成31年度 教職員自己評価・意識調査」記述集計表

F-2 あると答えた方は具体的に記入して下さい。

- ヨモギ餅つきやホットケーキ。タンポポおにぎり。等他園ではなかなか出来ない食べ物は残したいです。
- なかよし畑を通じて、食育につながるような環境を整える。伝統や郷土文化を大切にしている園なので、ただ食べるだけではなく意味を考えられるような伝え方を考えていきたい。
- 畑での野菜を育てる「お世話」収穫・ランチで食べる活動。
- 畑の活動（育てる、収穫、食べる）季節の旬のものを食べること。ピザ・餅つき等。
- 食事の楽しさ。
- 畑で育てた野菜を食べること。収穫・世話を子どもと一緒にすること。
- 季節の物を食べること。美味しい、楽しい時間であること思えること。
- なかよし畑。
- なかよし畑等の自分自身で育てた食べ物を味わったり、観察したりなどの体験。
- 自分たちで育てて、収穫したものを食べる畑の活動。季節・行事を感じる食べ物（冬至かぼちゃ・おもちつき）の提供。自分たちで調理するカレー実習（アイスクリーム作り・タンポポや野菜を食べてもらう）→年中くらいでも、何か作れたらいいかなと思いました。
- 季節感のある食事。（フキノトウ・ヨモギ・タンポポ・スイカ・キュウリ・ズッキーニ：大きすぎていつも硬いのはもったいない）畑の野菜を育てて、自分で収穫して好きな時に食べられる環境にしたい。芋星も、掘るだけではない活動にしてあげたい。
- 畑のキュウリやトマトを自分で取って食べる体験。身近な木の実や草を使った食育。
- 現在も行っている季節の味覚をこれからも味わっていきたいです。
- なかよし畑の野菜を収穫して食べる事。
- 子ども主体であり、子どもが食に興味を持って「作りたい」という気持ちを尊重出来る食育。
- クッキング。畑での野菜の栽培。
- 園庭の野菜や作物を使用したクッキング。季節のクッキング。
- 季節を子どもに感じてもらえる食材を使う。ツクシきんぴら、フキノトウ（味噌・ホットケーキ）、サクラジャム、ヨモギ（餅・ホットケーキ）、ラディッシュなど、なかよし畑の野菜を収穫した順に生のまま、あるいは調理して味わう。鮭の食育。きな粉作り、玄米ご飯など。
- なかよし畑の活動、収穫したものを食べる。
- 鮭の食育。→普段の生活ではなかなか見られない解体や切り身しか見ることが無いので、一匹の姿を見て知る機会は貴重だと思う。

「平成31年度 教職員自己評価・意識調査」記述集計表

- なかよし畑での野菜の栽培と収穫体験。また収穫した野菜を使用したクッキング。
- 季節に応じて、子ども達と一緒にクッキングをしているところ。園の畑で子ども達と一緒に野菜等を育てて、収穫した物を給食で食べる。
- 畑の作物から、種まき・水やり・成長を見て、たくさんのことを学べるので大切です。食育は、食物の命を頂くことに直結し、生命の神秘と職を頂く感謝の心を育てるから。
- 食べる事の大切さと命を頂いているという気持ち。
- リンゴ園見学（又は芋ほり）保育に携わっていませんが、畑で出来る身近な食材について知ることも大切だと思いますが、その他に実体験として楽しめるイベント的要素は魅力かなと思います。でも、検討違いの意見でしたらすみません。

F-4 あると答えた方は具体的に記入して下さい。

- 楽しい雰囲気ですること。姿勢よく食べる。食器を正しく持つこと。
- 楽しく食べることもそうであるが、マナーを伝えている。残さず、完食を目指し、（その子どもの食べられる量を考えている）達成感を共有している。
- 食器・箸の扱い方。用意して頂いたものをきれいに食べる。
- 基本的なマナー（箸の持ち方。食器を手でおさえる。食器を綺麗にする等）食材の名前。料理の名前に注目する。食べることの意味。美味しさの共有（触感・匂い・味）作ってくれた方への感謝。
- 座り方や皿の持ち方。
- 姿勢に気を付け、残さず食べる。苦手な物は一口でも食べる。
- 苦手な物を少しでも食べて、自信をつけるような声掛けをする。会話をする。
- 箸の持ち方や姿勢。
- 食事のマナー（姿勢・箸の持ち方等）子ども自身が食事を楽しむことが出来るような声掛け。
- 食事のマナー。美味しく、楽しく食べる事。
- 無理やり食べさせることはしたくない。食事は楽しい時間にした。時間を決めて、だらだらと食べさせない。子どもにつきっきりで食べさせている先生がいるのが悲しい。
- 食前食後の挨拶。スプーンの持ち方。手を皿に添える。座り方。
- 声掛けばかりにならず、楽しんで食べる事。
- 食事の時間を楽しめるようにする。
- 箸と皿の正しい持ち方。姿勢よく座ること。会話を楽しみながらもバランスよく順番に食べ進める事。「美味しい」ということを共有しやすい環境作り。
- 食べ方。箸の持ち方。マナー。

「平成31年度 教職員自己評価・意識調査」記述集計表

- アレルギー食の子がいるので、必ず献立表・給食室の先生・点検票を確認するように心がけています。正しい姿勢や食器の持ち方で食べられるように声をかけつつも、食べるのが楽しくなるように配慮していくこと。
- 大人が美味しそうに食べる事。食事中、目に余る作法の悪さ以外はあまり注意せず、楽しい雰囲気の中でみんなで食べる。
- 食べ物で遊ばない。丁寧に扱う。
- 楽しい雰囲気食べる。しっかり咀嚼するよう声掛け。窒息等ないよう見守る。食材の大きさを子どもの食べられる大きさにする。
- 子どもに注意したこと等は自分も絶対にしない。また、自分が気を付けて手本となるような意識を持つ。
- 落ち着いた雰囲気の中で食事出来るよう心掛けている。誤飲が無いよう注意した。
- 子ども達が苦手な物を食べる事が負担にならない様に褒めながら楽しい気持ちで食事出来ることを心がけています。
- しっかりよく噛むこと。正しいスプーン・箸の持ち方・姿勢で食べることを伝えてる。楽しく話をしたり、食べ物についての感想も共有しながら食べている。
- 姿勢と楽しく食べる。よく噛んで食べる。感謝する事（すべての物に）
- （念に1度お楽しみ会しか参加しておらず）集団生活の食のスピードと家庭生活での食のスピード（子ども）の私の感覚が違い知識不足なのと、同じテーブルの園児も普段接していない大人がいることもあり、楽しくお話してくれるので、いつもより食べるのが遅くなりがちなので、子どもがバランスよくペースよく食べれるように気を付けています。

F-5 その他

- 晩酌。
- おやつ。
- おやつ。

F-8 得意調理、あるいは好んでよく作る料理は何ですか？

- サツマイモのきんぴら。野菜炒め。
- 味噌汁。とんかつ。牛丼。
- 味噌汁。とんかつ。牛丼。卵焼き。
- 卵焼き。弁当。
- 出汁巻き卵。
- 肉じゃが。魚料理。
- ザンギ。ハンバーグ。餃子。
- 肉豆腐。生姜焼き。餃子（家族で包むのが楽しい）。マカロニサラダ（ミカン缶を入れる）
- オムライス。鶏むねのサラダ。梅シロップ。味噌料理。味噌汁。豆ごはん。おやつ。

「平成31年度 教職員自己評価・意識調査」記述集計表

- 餃子。肉じゃが。麻婆豆腐。
- サバの味噌煮。レンコンきんぴら。味噌汁。
- 中華料理全般（餃子、エビチリ、チャーハン等）オムライス。チーズダッカルビ。レンコンのはさみ焼き。豚カツ。
- 餃子。お好み焼き。ピーマンの肉詰め。パスタ。
- ロールキャベツ。豚汁。きんぴらごぼう。肉巻き。
- ケーキ、パンなど手作りお菓子。ジャム作り。ロールキャベツ。和風に物全般。
- 餃子。豚肉の生姜焼き。サバの味噌煮。鶏唐揚げ。天ぷら。和食が多い。
- 餃子。味噌汁。鍋。
- エビマヨ。鶏ちゃん。ピーマンの肉詰め。
- チャーハン。カレー。
- チキンのトマト煮。ジャガイモのチーズ焼き。ひじき煮等。
- 具沢山の味噌汁。炊き込みご飯。
- 炊き込みご飯。
- 煮物類。
- スープカレー。ひじき煮。豚汁。