



入園後に気づく保育の質



保育園を考える親の会代表 普光院 亜紀

■入園の前後で保育の見え方が変わる

「あなたが保育園等に子どもを通わせ始める前と後では、『保育の質』として大切に思うことは変わりましたか？」という設問に対して、「変わった」は68%、「変わらなかった」は15%、「わからない」は17%でした。多くの保護者が、保育園等の保育を体験することによって、「保育の質」についての考えを変えたことがわかります。



■保育士の専門性に気づく

具体的にどうか変わったのか、自由記述で答えてもらうと、保育士の専門性などについて書いた回答が最も多くなりました。たとえば、こんな記述がありました。

「預ける前は、部屋の広さや園庭などの環境を一番気にしていたが、預け始めた現在は、保育士が子ども一人ひとりにちゃんと向き合ってくれているのが大切だと感じるようになった。」

「1人目が入園する前は、単に『子どもが日中(親が不在の間)過ごす施設』、『その間お世話をしてくれる人』という程度の認識でしたが、2人の子どもを9年通わせてみて、保育園・保育士は『親とともに子どもの育ちを見守り、励まし、導いてくれる存在』だったと感じます。親にとっても、子どもとの接し方(特に、子どもの思いを汲みとり、子どものペースに合わせて物事を進めること、最終的な目標「自立」に向けて、その時々で必要な手助けをすることなど)をどうするか、という点で保育園・保育士の接し方には学ぶことが多かったし、助言もたくさんもらいました。」

これらの保護者たちは、保育所保育指針を読んでいないと思いますが、本質的な部分をしっかり見ていると思いました。

■園・保育士によって子どもが変わる

保護者は、園や保育士次第で子どもが変わることにも気づいています。

「園での先生の関わり方によって子どもの様子がまるで違う」

「園によって、担当する先生によって子どもの育ちが違う現実を目の当たりにした」

保育士の資質の違いである場合も、保育の手法の違いである場合もあると思います。子どもの気持ち大切にされる保育、自分なりの頑張りを認められるような保育に出会うことで、子どもは励まされ、思い切って自分の力を発揮できるようになります。そのことを、子どもの様子から感じ取っている保護者もいるのです。

「担任の先生たちの、子どもたちへの向き合い方が一生懸命で全力、それが我が子を通じて見たことが、驚きと感動と感謝です。関わった先生方のすごさを実感しました」

こんな保育士出会えた子どもは幸せです。反対に、こんな残念なコメントもありました。

「先生は子どもに言うことを聞かせるために必死なのだと思うが、先生の態度を子どもが真似る（見下す、ダメとラベリングする）など、経験の長い先生がいるから安心、ではないことがわかった。とは言え、3年目と1年目の先生で0歳クラスを見ていた認証保育所では、命に関する安心感（質）は高いが、子どもが過ごす時間が長いため、人格形成に影響があり、保育園の質として求めたいものが増えた」

人格形成期の1年間でどんな保育を受けるかは子どもにとって大きなことです。これは、子どもの人権にかかわることです。園は、保育の理念を職員全員で共有し、どのような保育が子どもにとって望ましく、その発達を健やかに支えるのか、十分に話し合っしてほしいと改めて思いました。

「保育界」3月号より



災害時に困らないために 液体ミルクやポン菓子の活用

東日本大震災から8年目の3月11日、国内で乳児用液体ミルクの店頭販売が始まった。常温で長期保存でき、ほ乳瓶に移すだけですぐに赤ちゃんに与えることができるため、災害時にも活用できると期待されている。

また、災害時にはきれいな水を十分に確保できなくなる。ほ乳瓶を洗えないときは、紙コップで粉ミルクを溶かしてスプーンで与えればいい。

ポリ袋に食材を入れて湯せんで調理する「パッククッキング (※)」も覚えておきたい。鍋の水は雨水や川の水でもよく、それを沸騰させる。洗い物も少なくて済み節水になる。1人分ずつ調理でき、アレルギーがある子どもの食事にも対応できるのでお勧めだ。

また、缶詰やレトルト食品を日常の食事に活用しながら備蓄する「ローリングストック」を推奨する。離乳食が始まっていたら、常温で長期保存できるものを多めに買い置きし、毎日の食事やおやつに利用する。

お薦めはポン菓子。「味が付いていないものを常備しておけば、お湯をかければおかゆになる」と。災害に備えることは、普段の子育てにも役立つ。

「新潟新聞」より

知って得する!

パッククッキング

なんとポリ袋(130℃耐熱)を使ってでき、**とは..**
洗い物もほとんどでないエコな調理法です。

1 材料を用意



2 ポリ袋に詰める



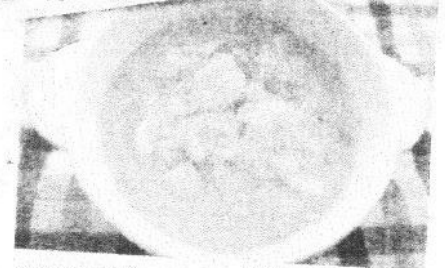
3 沸騰した鍋に入れて煮る



ポリ袋に材料と調味料を入れ、空気を抜いてから、袋の上の方で口を結ぶことがポイント!

20分煮て
完成!

野菜とツナのシチュー



◆材料(1人分)

- ・じゃがいも 50g
- ・にんじん 20g ・たまねぎ 50g
- ・コーン缶 20g ・ツナ缶(水煮) 20g
- ・シチュールー1個(15g) ・水 80g

◎栄養価(1人分)
エネルギー171kcal/塩分1.7g

◆作り方

- ①じゃがいも、にんじんは小さめの乱切りにし、たまねぎはざく切りにする。
- ②ポリ袋に①とコーン缶、ツナ缶、シチュールー、水を入れ、全体をなじませ、空気を抜いて口を結ぶ。
- ③沸騰した鍋に入れて約20分加熱し、取り出す。