

保育者養成校における「保育課程論」の視点重視の 授業方法の模索 - 演習科目「子どもの食と栄養」の 取り組み -

著者	橘 那由美
雑誌名	紀要
号	20(別冊)
ページ	261-270
発行年	2018-03-20
URL	http://doi.org/10.32125/00000024

保育者養成校における「保育課程論」の視点重視の授業方法の模索 —演習科目「子どもの食と栄養」の取り組み—

橘 那由美

キーワード：保育課程論、子どもの食と栄養、指導計画

1. はじめに

単刀直入ではあるが、「教育・保育課程論という授業は、学生には難しいというイメージを持たれている」との指摘がある（徳永 2017：63）。その根本的な理由として、「学生は、次のような困りごとがあると言える。まず、実習に行っていないので、子どもの姿が浮かばない。また、発達の理解が乏しい。そのため、イメージやこれまでの知識の理解のみで書くため、子どもの状況や具体的な様子を書くのが非常に困難である」（前田 2017：129）が筆頭に挙げられよう。

一方で、徳永は、「保育者を目指す学生にとって、授業で学ぶ内容はすぐにでも保育現場で役立つものを期待している。折り紙を使った製作や体を動かす運動遊び、ピアノを弾きながら歌ったり踊ったりというアクティブなものへの興味・関心が高い」とも述べている。

転じて、演習科目の一つである「子どもの食と栄養」のテキストには次のような記載がある。「保育の一環として食育を進めるには、保育計画（「保育課程」および「指導計画」）を作成、実施、評価を行う際に、子どものどのような育ちをねらいとしているのか、保育士、栄養士、調理員等の職員が共通の目標をもち、理解を深め、それぞれの専門性を活かして取り組むことが重要である。」（堤 2016：139）

そこで、本研究では、保育者養成校における演習科目「子どもの食と栄養」の授業内容に「保育課程論」の要素を盛り込んだ授業方法を模索し、その分析と考察を試みることを目的とする。

2. 演習科目「子どもの食と栄養」の概観

(1). 科目名

雇児発 0331 第 29 号における「子どもの食と栄養」の科目概要は以下のとおりである。

【保育の対象の理解に関する科目】

<科目名>

子どもの食と栄養（演習・2単位）※保育士資格取得のための必修科目である。

(2). 科目の内容

1 子どもの健康と食生活の意義

(1) 子どもの心身の健康と食生活 (2) 子どもの食生活の現状と課題

2 栄養に関する基本的知識

(1) 栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能 (2) 食事摂取基準と献立作成・調理の基本

3 子どもの発育・発達と食生活

(1) 乳児期の授乳・離乳の意義と食生活 (2) 幼児期の心身の発達と食生活

(3) 学童期の心身の発達と食生活 (4) 生涯発達と食生活

4 食育の基本と内容

- (1) 食育における養護と教育の一体性 (2) 食育の内容と計画及び評価
- (3) 食育のための環境 (4) 地域の関係機関や職員間の連携
- (5) 食生活指導及び食を通じた保護者への支援

5 家庭や児童福祉施設における食事と栄養

- (1) 家庭における食事と栄養 (2) 児童福祉施設における食事と栄養

6 特別な配慮を要する子どもの食と栄養

- (1) 疾病及び体調不良の子どもへの対応 (2) 食物アレルギーのある子どもへの対応
- (3) 障害のある子どもへの対応

(3). 履修状況

近藤 (2012) によると、2 年間で保育士の資格が取得できる学校における単位数と授業回数の内訳は、以下のようになっている。

2 単位

- ・ 授業回数 15 回 (半期科目) のみ …33%
- ・ 授業回数 30 回 (通年科目) …63%

3 単位

- ・ 授業回数 30 回 (講義科目として 2 単位、演習科目として 1 単位) … 4%

(4). 本学の履修状況

2 単位・授業回数 30 回 (通年科目) である。

(5). 本研究の妥当性

前述 近藤の報告を踏まえると、授業回数および総時数には 2 倍の開きがあることから、授業回数が 30 回の場合、15 回相当の内容にはある程度の自由度があり、学校のカリキュラムポリシーや学生の実態、そして授業担当者の裁量により内容の重み付けをすることが可能であり、かつ一定の妥当性があると考え得る。

また、保育者養成校において、森本 (2014) や榊原 (2008) の先行研究に代表されるように、演習科目である「子どもの保健」や「幼児体育」の授業展開として、明らかに「保育課程論」の視点に重きを置いて授業構成を行った実践例と解釈できる事例がすでに存在する。

あるいは、横浜市が作成している「食育の計画作成について」の項目のみを以下に記す。

1 「保育の目標」に沿った全体的な「保育計画」及び、具体的な「指導計画」に、食育の視点を盛り込む。

① 保育計画に食育の計画を組み込む

② 指導計画に食育の計画を組み込む

2 「保育所保育指針」や「保育所における食育に関する指針」を参考に、各地域、各保育所の特性、ニーズを把握し展開することが重要。

3 計画作成、実践計画や結果の記録を残し、評価・改善に向けた定期的な会議の設置が望まれる。

4 計画から評価まで、保育所の全職員の連携で行う。

以上の内容は、食育と保育計画、つまり科目「子どもの食と栄養」と「保育課程論」の親和性を示すものであると解釈できよう。

このことから筆者が、演習科目「子どもの食と栄養」の授業構成として「保育課程論」の視点に重きを置くことに、一定の妥当性があると考ええる。

3. 結果

(1). 実践の概要

使用テキスト 堤ちはる・藤沢由美子編集「基本保育シリーズ⑫ 子どもの食と栄養」, 2016, 中央法規に記載されている内容のうち、「保育課程」に重み付けして担当教員が補足説明を行ったり、学生に演習課題を課したりした箇所を抜き出し、項目ごとに「テキスト記述」と「実際の説明とその趣旨」に分類する。

(2). 授業期間および対象

2017（平成 29）年 4 月～2018（平成 30）年 2 月（全 30 回 ※調理実習等を含む）
2 回生 55 名（学籍番号順に 2 クラスに分けての授業形態である）

(3). 分類の結果

表の作成にあたっては、前述の雇児発 0331 第 29 号における「子どもの食と栄養」の科目概要の見出しを基準に、科目の全内容を 6 つに分けて、その結果を以下に示す。

表 1 保育課程への実践的・応用的内容—子どもの健康と食生活の意義に関する事柄—

項目	テキスト記述（「」内は引用）	実際の説明とその趣旨
児童福祉施設における食生活	「児童福祉施設においては、食事の提供と食育を一体的な取り組みとして栄養管理を行っていくことが重要である」	「給食を実施する・しない」といった施設間格差や地域間格差が生じないことを解説する。（一部、へき地の小規模園を除く）
食育における保育所の位置づけ	「保育所における食育は、健康な生活の基本としての『職を営む力』の育成に向け、その基礎を培うことを目標とする」	保育所給食は、食育の要であり、基本的に毎日実施されることを説明する。具体的には、どの園であれ、同じ日課の中に「保育所給食」を位置づける必要性を認識させる。
食育における保育所の位置づけ	「実践においては食事時間に限らず、子どもが日々の生活と遊びの中で、食にかかわる体験を積み重ねることの重要性を指摘している。」	食べ物に関する絵本『くだもの』『さつまのおいも』や、ままごとあそびを例に挙げ、日常の保育の中には、「実際に食べ物を食する行為」以外にも「食にかかわる体験」となり得る内容が多くあることに気づかせる。
食事の摂り方	〃 図表 朝食欠食率の平均値の推移（性・年齢階層別）の一覧表 平成 12 年 男性 1-6 歳・・・2.5% 女性 1-6 歳・・・2.6% 平成 24 年 男性 1-6 歳・・・7.2%	朝食の欠食が子どもに及ぼす影響について学生に考えさせたいうえで、保護者側の要因を考察させる。そのうえで、保育者として、具体的に「自分が担任するクラスの子どもの中に、朝食を食べずに登園してくる子がいたら、日案に影響はないか」を学生に想像させ

	女性1-6歳・・・6.7%	る。
食の安全性	図表 近年の食の安全に関する主な出来事の一覧表 および上記に関する文章記述	特に低年齢児においては、食事の際に、故意ではなくスプーンや皿が入れ替わる、あるいは咳やくしゃみ等によってアレルゲンや他人の分泌物が混入する可能性がある点を、実例を挙げながら説明し、学生が「子ども像」をイメージしやすいように促す。

表2 保育課程への実践的・応用的内容－栄養に関する基本的知識－

項目	テキスト記述（「」内は引用）	実際の説明とその趣旨
子どもの栄養の特徴	「子どもは（中略）成長と発達が著しく、成長分に使われる栄養の確保も必要となる。さらに、子どもの基礎代謝基準値（1日体重1kgあたりの基礎代謝量の目安）は成人と比較すると高い。よって、子どもは体の割には多くの栄養を必要とするのである」1～2歳児の基礎代謝基準値（1日体重1kgあたりの基礎代謝量の目安）は、成人と比較してほぼ2倍の値である。	具体的な移行のタイミングとして、大まかに、乳汁のみ（生後5、6か月ごろまで）、半固形食（離乳の開始…生後5、6か月ごろ～離乳の完了…生後12～18か月ごろ）→固形食（生後12～18か月ごろ以降）を説明し、それぞれの発達についての概要を補足する。そして、移行をスムーズに行うためには、年間指導計画、月間指導計画、週案、日案が重要である点を押さえる。ただし、計画通りに進むとは限らない点も押さえる。
水分代謝	体内の水の分布 「体内の水分量の多い乳幼児期は、体重1kgあたりの水分量も多く、少しの水分の減少で脱水症状を起こしやすい。」	加えて、子どもは大人に比べて、身長が低く地面に近い位置で活動しているため地熱の影響を受けやすいことを押さえる。そのうえで、脱水や体調不良防止のために①特に屋外活動の時期や時間帯の設定については適切な保育計画が不可欠である点、②短期および長期の保育計画において屋外活動の際には帽子着用の習慣化を図る必要がある点、③日案に水分補給を盛り込む必要がある点、④環境構成においても直射日光や局所的な高温に注意を必要とする点について、具体例を交えながら解説した。
献立作成の基本	④文化性：食文化に基いた食事内容、調理法、配膳、盛りつけ、季節感など。	行事食、季節食、七夕そうめんやさつまいも掘りなどを例に挙げ、季節のうたや絵本・おはなし、製作活動や壁面と絡ませながら、ごく自然に、食に関する内容を保育課程に盛り込むことができることに気づかせる。その上で、学生からさらに例を示させる。また、これらの取り組みは、後述する「食育の保育計画」に位置づくものであることを説明する。

表3 保育課程への実践的・応用的内容－子どもの発育・発達と食生活－

乳児期の授乳の意義	図表 母乳の授乳間隔と授乳回数 の目安 安授乳間隔と授乳回数 の目安	具体例として、10:00にその日1回目ミルクを飲んだ場合、14:00に2回目ミルクの時刻
-----------	---	--

		となる日案例を学生にイメージさせる。
離乳の定義と必要性	「離乳期の適切な食品の選択や調理法、与え方（食事時刻、回数など）により、望ましい食事習慣が身につく、生活リズムが形成される。これらは幼児期の正しい食習慣の確立につながる。」	乳児の発達を復習したうえで、食事習慣とリンクさせながら生活リズムを形成していく重要性に気づかせる。そのためには適切な保育計画が重要な役割を果たしていくことを確認する。
離乳食の進め方の実際	図表 離乳食の進め方の目安 出典：厚生労働省「授乳・離乳の支援ガイド」p44.2007 「新しい食品は、1日に1種類、1さじずつ与え、乳児の様子をみながら量、種類を増やしていく」	月齢はあくまでもめやすである点を強調する。具体例として、それまでまったく離乳食を食べ始めることなく1歳0か月で入園するケースでは、その児に合わせた個人別の保育計画を作成する必要性に迫られる点にふれる。
幼児の食生活の発達	図表 幼児の食生活の発達 図表 食行動の発達の目安 間食（おやつ） (1) 間食（おやつ）の役割 ①栄養面：幼児の胃は小さく消化機能が未熟であり、また、ムラ食いやスキキライなどの差が大きいため食事だけでは不足しがちである。間食（おやつ）によりエネルギー栄養素、水分を補う必要がある。 (他、本文として約1ページの説明)	保育定数、つまり0歳児クラスでは保育士1人当たり園児3人であったものが、1～2歳児では6名、3歳児では20名、4～5歳児では30名と変化することを復習し、子どもたちの集団をイメージさせる。特に、保育園実習において3、4、5歳児クラスへの配属であった学生は低年齢児の食行動がイメージしにくいいため、0、1、2歳児クラスを経験した学生に体験談を発表させ、教員が補足説明を行った。

表4 保育課程への実践的・応用的内容—食育の基本と内容—

項目	テキスト記述（「」内は引用）	実際の説明とその趣旨
幼児期の心身の発達と食生活	食育の計画および評価 (3)保育課程 「子どもの発達の特徴をふまえ、入所から終了までの保育全体における子どもの経験を見通して、保育所の目標に則し、食育の視点を含めて保育課程を作成する。食育の全体計画を作成し、保育課程に位置付けてもよい。」 食育のねらいおよび内容(6か月未満児、6か月～1歳3か月未満児、1歳3か月～2歳未満児、2歳児、3歳以上児の発達区分ごとに、・ねらい、・内容、・配慮事項が記されたもの。見開き1ページ) ¹⁾ 演習 保育所の子どもの課題を確認し、食育の年間計画を作成してみよう(1ページ)および図表 年間指導計	図表 5歳児年間指導計画を全員で読み解いていく。まずは「食育」に注目して、時系列で4月から順に3月まで表を目で追う。次に、例えば、食育の欄では「自分たちで野菜を栽培することで、食物の特徴(形・大きさ・重さ・不思議さ・感触)を知り、意欲的に食べる」と記述されているが、環境の欄には「夏野菜栽培で世話の大切さや収穫の時期にきづき、収穫した野菜を喜んで食べる(きゅうり・トマト・なすなど)」と記述されていることに着目し、領域ごとの視点の違いへの気づきを促す。 これらを踏まえて、以下のルールに沿って、学生に食育のプレゼンテーションを計画・実施・発表させた。 ・活動は各グループ4～5分(調理実習班)

	画様式例 (1 ページ) 見開き 図表 5 歳児年間指導計画 (見開き 2 ページ、計 4 ページ)	と同じメンバー) ・月例のお誕生会で全園児を対象とした食育プレゼンテーション ・各グループ 5 分以内 ・画面を使用したプレゼンは不可
食育の内容と計画及び評価	具体例として、 保健所、保健センター、ほかの保育所、幼稚園、小学校、商店街の食料品店、スーパーマーケット、医療機関、福祉施設および地域活動の場、生産者や栄養・食生活に関する人材などを挙げ、説明がなされている。 保育所の嘱託医、歯科医、保健センター、保健所、子育て支援センター、病院、診療所等の機関 「子どもの育ちを支えるために、就学の際に保育所児童保育要録を小学校へ送付することとされている。子どもの食事に関する配慮事項などがあれば、食事に関する情報を記載するとよい。」	「芋掘り」を例に挙げて、その食育計画の実際を学生に考えさせる。さつまいもの収穫に至る一例に限っても、①芋掘りのみ、②苗植えと芋掘り、③苗植えと水やりと芋掘り、等さまざまなヴァリエーションがあることに気づかせる。その上で、実際の保育計画 (上述) を再度確認させる。また多くの場合、これらすべてを保育者が担うことは難しいと考えられるため、生産者や地域の方々と共同して、子どもたちの食育計画を進めていく必要性を認識させる。
食を通した保護者への支援	「保育の一環として食育を進めるには、保育計画 (「保育課程」および「指導計画」) を作成、実施、評価を行う際に、子どものどのような育ちをねらいとしているのか、保育士、栄養士、調理員等の職員が共通の目標をもち、理解を深め、それぞれの専門性を活かして取り組むことが重要である。」	園での食育の取り組みを連絡帳やおたよりなどで伝える際には、保護者に対して、単なる知識の提供にとどまるのではなく、子どもの具体的な様子等を伝えることによって、保護者の関心を引き出し、家庭での食育の取り組みにつながるような、計画的継続的な支援のあり方を考えさせる。

表 5 保育課程への実践的・応用的内容—家庭や児童福祉施設における食事と栄養—

テキスト記述 (「」内は引用)	テキスト記述 (「」内は引用)	実際の説明とその趣旨
施設における衛生管理	(1) 調理段階 ④食中毒菌が付着した場合に菌の繁殖を抑制するため、原材料および調理後の食品の調理終了後 2 時間以内の喫食)。	まずは日案の必要性を説く。次に、「運動会やお遊戯会の練習が長引いて、給食の開始時刻が遅れる」といった例を挙げ、そのような事態を引き起こさないためにも、日案、週案、月間指導計画、年間指導計画といった見通しをしっかりとらえて保育に携わる必要性を説く。
食中毒発生時の対応	(2) 感染拡大防止 (※以下、引用者による抜粋) 「手洗い、排泄物、嘔吐物の処理を適切に行う。」	発生後の対応の重要性を説明する。そのうえで、1～2 歳児は立ったままの姿勢でパンツを脱ぎ履きすることが難しいため、床に菌が付着した結果クラス内で 0 - 157 の感染が広まった実例を挙げ、保育課程における環境構成の重要性を説く。

表6 保育課程への実践的・応用的内容—特別な配慮を要する子どもの食と栄養—

項目	テキスト記述（「」内は引用）	実際の説明とその趣旨
体調不良の子どもへの対応	（発熱、脱水症、下痢・嘔吐といった疾病時の配慮事項説明）	具体例として、急性胃腸炎の流行を挙げ、その際の対応を学生に考えさせる。感染拡大防止策として、全クラスが一堂に会しての月例お誕生会を延期する、あるいは中止するといった保育計画の変更が起こり得ることに気づかせる。
食物アレルギーの子どもへの対応	図表 保育所における食物アレルギー対応での注意点 「配膳時のチェック（個別の食札、違った色のトレイなど） 食事時の監視（他児との接触、食べこぼしなど） 食材との接触、吸入の回避（牛乳パック、小麦粉粘土など） 食材を使用する行事での対応（調理実習、豆まきなど）」	おおむね3歳ごろまでは、食器や食具が入れ替わりやすく、アレルゲンが誤って入ってしまう可能性があること、逆に5歳や6歳ごろになると、周囲とは異なる食事内容であることに疑問や不満を抱き、故意に本人がアレルゲンを口にする可能性があることを説明する。それを踏まえて、子どもたちの席順や食事配膳の仕方など、環境構成の重要性に気づかせる。
障害のある子どもへの対応	「摂食機能、発達段階に合わせた調理形態や食品の選択、食事介助が重要となる。」 「食物以外のものを食べることを「異食」という。食物とそれ以外の物との区別がつかず、なんでも口に入れてしまう場合には、危険防止のために周囲に飲み込める大きさのものを置かないような配慮が必要となる。」	まず、ミキサー食を食べている子ども、せつけんを口に入れてしまう子ども、といった具体的な子どもの状況のイメージを授業内で共有するよう努める。その上で、一人一人の子どもの発達過程や障害の状況を把握した上での対応の必要性を説き、そのためには、個々の子どもの状況に応じた保育計画が必要である点を押さえる。

4. 考察

あらためて、表1～6は、ほとんどすべての項目において、中列「テキスト記述（「」内は引用）」と、右列「実際の説明とその趣旨」との間に相当な隔たりがあることが指摘できる。

典型例と考えられる、表6内の「食物アレルギーの子どもへの対応」に着目する。子どもの命に直結する大問題なので、何としても、「①アレルゲンとなる食材の誤食は防がなければならない」。この①を出発点とする。では、どのようにすれば防げるのか。まず「②食べ物だけでなく、スプーンやコップについたわずかな食材にアレルギー反応を示す場合もある」を知識として得る必要がある。しかし、この②のみでは、知識としては不十分である。「③おおむね3歳ごろまでは、食器や食具が入れ替わりやすい」という子どもたちの様子がイメージできて、かつ「④多くの保育所・幼稚園・こども園では、小中学校のように各自の机で食事をとるのではなく、一つのテーブルを園児数名が囲んで食事をとるのが一般的である」ことを周知して初めて、「⑤保育者は、アレルギーのある児が他児の物を食べないように食べこぼしをすぐに拾うなど常に見守らなければならない」「場合によっては席を分ける対応もあり得る」といった保育者の具体的な行動が「計画」でき「記述」できるのではないだろうか。これは、「保育課程論」における「環境構成」に相当する内容である。

テキストの記述は「①各授業科目における端的な知識の記述 かつ 実際の保育の現場には直結しにく

い内容でしかない記述」にとどまる現状にあり、一方で、実際の保育計画においては「⑤実際の保育現場における保育者としての対応」に類する内容が求められる。では一体この「②各授業科目の内容のうち、テキストの記述から類推される一般的な注意事項」、「③その一般的な注意事項を保育の現場に当てはめたときに想定想像し得る内容」、「④保育の現場の状況のうち、当該科目とは直結しにくいような一般的な内容」以上②③④に相当する内容に学生が触れる機会をいかに保証するか、それが課題である。無論、保育原理や教育原理、保育の心理学や教育心理学などの科目で、上記②③④に相当する内容を解説する機会はあると考える。しかし、保育士養成校の学生となったとはいえ、まだ入学直後で実習にも行っていない学生に、授業担当者が②③④を解説してみたところで、学生が子ども像をイメージし、そのイメージを学生同士あるいは教員と共有できるとは筆者には到底思えない。ならば、2年次以降の、特に演習科目の授業担当教員が意識して、①の内容に対し、②③④の内容を積極的に盛り込むようにすることが、学生が「保育課程論」の授業で⑤を無理なく計画・記述できることにつながってゆくのではないかと考える。

筆者が授業を担当した学生からは例年、「実際に現場で役に立ちそうな話がいっぱい聞けた」「教科書に書いてあることだけでは、だから保育士として実際にどうしたらいいのかわからないし、気を付けたらよいのかも書いていないので、それを授業で聞いてよかった」といった感想をもらうことが多い。さらに、2年次11月の幼稚園実習中には、9名の学生が配属となった園から「全園児の前で、学生のみなさんで何かしてくれませんか？」と急遽時間をいただけることになり、学生たちは、本研究表4にある「食育プレゼンテーション」の配布用企画書集をもとに、複数班の内容を基調とした劇を実習園の園児たちと先生方の前で披露する機会をいただいた例があった。授業担当者である筆者が、「子どもの食と栄養」の授業内で企画書作成の場を設け、質問を受け、書き直しをさせ、かつ授業中のプレゼンテーション本番の発表内容や企画書の記述内容（演技図を含む）に対して気づいた点を講評した。学生たちから「あの時のプレゼンで先生から『画用紙で作るお箸の色を工夫して、先をもう少し細くしたらわかりやすいのに』と言われたから、幼稚園での食育の劇の発表で実際そうしてみたら、園長先生から『画用紙のお箸がとてもわかりやすくてよかった』とドンピシャほめてもらいました」と報告を受けた際には、試行錯誤ながら「保育課程論」の視点を4月当初から盛り込んだ授業内容構成を模索してきた甲斐があったと感じた。

そもそも、筆者が本研究に取り組む見通しを与えてくれたのは、森本（2014）の先行研究であった。これは、「子どもの保健」における学生のヒヤリハット認知について研究されたものである。その中で森本は、2週間という限られた保育所実習期間中に学生全員がヒヤリハットを認知していること、時間帯としては11～12時が最も多く、これは他の先行研究と同様の結果であること、午前中の活動を終え食事の準備などに進むといったプログラムとプログラムの移動の時間や場所が変わるときに事故が発生しやすいことを指摘している。演習科目「子どもの食と栄養」に完全に直結する指摘ばかりであり、筆者としては、何らかの形で学生と共有したい情報が多く含まれる、示唆に富む内容であった。

しかし、森本（2014）の中で、最も筆者に響いた箇所は、保育所実習中に経験したヒヤリハットに対して、「学生全員が、単語ではなく、どのような場面だったのかを詳細に書いていた。学生によっては、複数場面をあげている者や、原因追及をしている者もいた。授業時間中ではあったが、学生名の記入はせずに、グループワークの材料として書かせていたものであり、書けない学生や書かない学生がいても不思議ではない。しかしながら全員が、文章として事例を挙げていた」森本（2014：136）という記述であった。保育士養成校に入学する学生の基礎学力の低下を指摘する徳岡（2014）や、保育日誌・児童

票・連絡帳といった記録作成を保育者が負担に感じている実状を指摘する玉村ら（2014）、保育実習日誌の記入が学生にとって大きなストレスとなっていると指摘する権藤（2007）といった認識が保育者養成校の教員らに共有されていれる感が否めない今日において、それでも「ヒヤリハット」に関しては学生が詳細に記述し得るといふ知見は、注目に値すると考えた。

思えば、冒頭に引用したように、保育課程論の授業に対する学生のネガティブなイメージや、保育関連書類の記述に対する実習生や若手保育士の負担感は、いずれも「計画する」「記述する」ところをスタート地点とするからしんどいのではないかと、森本（2014）を通じて、筆者はそう感じ考えた。

確かに、保育課程を含む多くの書類は、最終的には「計画」して「記述」しなければならない。しかし、それは、実際の子どもたちの動きがどのようなものであるかを学生が十分に知り、さらには、次に起こり得る可能性や危険性を想像想定できて初めて、実現できることではないだろうか。また、森本（2014）に鑑み、「学生にとっては、子どもたちの平時をイメージするよりかは、トラブル発生時のほうがイメージしやすいのではないかと」も筆者は考えた。本研究の取り組みにおいては、とにかく「学生に子どもたちの様子を学生にイメージさせること」そして「そのイメージを教員と学生とが、学生同士が共有すること」に注力した。

近年の保育士養成校の学生指導に関する困難さについては、年々顕著になってきていると筆者も感じている。「保育の専門性を教育する以前に、前提となる学習課題をまずクリアすることが、養成課程での主な取り組みになってしまっていると嘆く教職員も少なくない」（権藤 2007：39）あるいは、「入学する学生の質力の低下と出口である保育現場のハードルの高さといった二重のギャップが保育者養成にはある」（徳岡ら 2014：109）にも大いに共感できる。しかし、そのような状況においても、前述 森本（2014：136）の報告に鑑み、あるいは拙稿 表4 食育プレゼンテーションのような事例も存在することから、保育士養成校における具体的な授業内容を再検討する必要性を本研究の考察として指摘したい。

あらためて検証すると、上述の食物アレルギーに関して、筆者が①と設定した「アレルギーとなる食材の誤食は防がなければならない」と、⑤と設定した「保育者は、アレルギーのある児が他児の物を食べないように食べこぼしをすぐに拾うなど常に見守らなければならない」「場合によっては席を分ける対応もあり得る」の間に、相当な隔りがある。この「隔り」を解消する手立てを講じることなく、①の授業内容を提供して、学生に⑤の内容を含む水準の保育計画作成を求めるのは、いささか無理難題ではないだろうか。もしくは、他の保育科目関連の授業では①の授業内容のみにとどまり、しかし実際に⑤が求められる「保育課程論」の教員が、⑤に先立ち②③④も併せて授業展開するというくんだりも、授業担当教員や学生の負担が大きすぎることを予測され、無理難題であるように筆者は感じる。

ところが、平成15年雇児発第1201002号<一部改正>平成27年雇児発1225第5号によると、保育士養成校の教員は、必ずしも「②各授業科目の内容のうち、テキストの記述から類推される一般的な注意事項」、「③その一般的な注意事項を保育の現場に当てはめたときに想定想像し得る内容」、「④保育の現場の状況のうち、当該科目とは直結しにくいような一般的な内容」（以後②③④と表記する）の授業内容を展開できるとは限らないとも指摘できる。保育実務経験者の経験談のみが全てではないが、しかし授業担当者の専門領域が何であれ、「保育課程論」の授業内容の全段階として、②③④の知識は不可欠である。そして、何らかの形で②③④の知識を学生に伝える必要がある。学生が「①各授業科目における端的な知識の記述 かつ 実際の保育の現場には直結しにくい内容でしかない記述」と「⑤実際の保育現場における保育者としての対応」との大きな隔りに戸惑わないようにするためにも何らかの手立ては必要であろう。

では、この場合、②③④に相当する内容をどの科目の担当教員が提供し、学生が②③④を学修する機会を保證するののかに関しては、個々の授業担当者が試行錯誤を重ねるよりかは、全学科、あるいは全学挙げて検討すべき課題であろう。科目「保育課程論」の授業充実のためには、他科目とくに演習科目との滑らかな接続が不可欠であることが、本研究から得られた新たな知見である。

奈良保育学院・非常勤講師

注

1) 筆者による加筆内容であるため、斜体で記した。

引用文献

近藤清華, 2012, 「『子どもの食と栄養』の現状と課題—短期大学のシラバス分析から—」, 川口短大紀要 (26), 117-128

榎藤眞織, 2007, 「保育実習における実習日誌の記述内容と実習成績との関連—学生自身による日誌の内容分析学習を通して—」 近畿大学豊岡短期大学論集第4号, 39-47

榊原尉津子, 2008, 「保育者養成校における『乳幼児の事故防止』に関する指導—基礎技能科目『幼児体育』の取り組み—」, 高田短期大学紀要第26号, 161-166

玉村敏郎 (代表)、野崎秀正、小笠原文孝、佐々木昌代、大坪祥子、崎村英樹、木本一成、石井薫, 2014, 「保育所における人材養成をどのように進めるか」, 「保育科学研究」第5巻, 106-118

堤ちはる・藤沢由美子編集「基本保育シリーズ⑫ 子どもの食と栄養」, 2016, 中央法規

徳岡博巳, 2014, 「保育者の資質向上へ向けたリカレント・モデル・カリキュラムの開発」大谷大学真宗総合研究所研究紀要 第31号, 109-121

徳永良枝, 2017, 「教育・保育課程論の授業方法を考える—学生の振り返りをもとに—」, 宇部フロンティア大学短期大学部保育学科人間生活科学研究第53巻, 63-68

平成15年雇児発第1201002号<一部改正>平成27年雇児発1225第5号
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kodomo/shikaku/hoikusi-useisisetu.files/151201.pdf>
(2018.2.15 確認)

前田和代, 2017, 「『保育課程論』の授業における指導計画の理解—グループワークによる段階な学びを通して—」, 東京家政大学教員養成教育推進室年報4, 129-138

見島泰司, 2016, 「教育実習のための効果的な指導法に関する研究(1)—実習生の指導案作成におけるつまづきの分析—」, 広島大学 学部・付属学校共同研究機構研究紀要第44号, 297-306

森本美佐, 2014, 「保育者養成校における安全教育—学生が保育所実習で体験したヒヤリハット認知場面の分析から—」, 奈良文化女子短期大学紀要第43号, 131-138

横浜市, 「食育の計画作成について」

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kodomo/jinzai/syokuikusuisin/kekka/shokuiku-manual4.pdf>
(2018.02.20 確認)