

早稲田大学 人間科学学術院 人間科学会 諸費用補助成果報告書 (Web 公開用)

申請者 (ふりがな)	大坂 裕子 ( おおさか ゆうこ )
所属・資格 (※学生は課程・学年を記載。卒業生・修了生は卒業・修了年月も記載)	博士課程 1 年
発表年月 または事業開催年月	2026 年 2 月
発表学会・大会 または事業名・開催場所	第 35 回日本乳幼児医学・心理学会
発表者 (※学会発表の場合のみ記載、共同発表者の氏名も記載すること)	大坂裕子, 外山紀子
発表題目 (※学会発表の場合のみ記載)	保育所におけるガラス張り調理室の課題と可能性
発表の概要と成果 (抄録を公開している URL がある場合、「概要・成果」を記載した上で、URL を末尾に記してください。また、抄録 PDF は別途ご提出ください。なお、抄録 PDF は Web 上には公開されません。)	
<p><b>問題:</b> 保育所保育指針 (2017 年告示) では、全職員が協力し、創意工夫のもとに食育を推進するとされている。保育所栄養士が他の職種と連携し、専門性を活かして業務を遂行するためには、子どもに関する理解が欠かせない。しかし、栄養士資格取得の課程には子ども理解に関する学習が十分に含まれておらず、保育所で食育を担う際には、子どもとの直接的な関わりを通じて理解を深める必要がある。近年注目される『見せる厨房』(ガラス張り調理室) は、子どもの食への関心や食行動に肯定的な影響を与えるとされているが、その効果は栄養士や調理職員にとっても重要であると考えられる。本研究では、ガラス張り調理室が設置されている保育所の現地調査を行い、その可能性と課題を検討する。</p> <p><b>方法:</b> ガラス張り調理室が設置されている東京、埼玉、新潟の 5 か所の保育所を訪問し、食事時間前後の観察、施設長、リーダー格の栄養士へのインタビューを行った。</p> <p><b>結果と考察:</b> どの施設長も、ガラス張り調理室の設置意図として①子どもと調理職員の交流促進、②調理職員と保育職員の一体感形成、③調理過程や食材を直接見せることによる食育効果と回答した。実際の設置場所は玄関前、ランチルーム横、保育室横など施設ごとに多様であった。栄養士の回答によれば、食事時間以外の子どもの姿が自然に目に入ることで身近に感じられ、調理過程を見せることが子どもとの会話や関係構築のきっかけになっていた。また、調理過程を見られることへの抵抗感はほとんどなかった。一方で、調理室の設置場所や保育活動の時間的な調整によっては、当初の設置意図が十分に発揮されない場合も確認された。以上より、ガラス張り調理室は子どもの食への関心を高めると同時に、栄養士や調理職員が子ども理解を深め専門性を発揮するための有効な環境要素であることが示唆された。しかし、設置場所や活用方法を保育活動全体と調和させる工夫も求められる。</p>	

※無断転載禁止