

令和 2 年 9 月 16 日現在

機関番号：47118

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2017～2019

課題番号：17K04666

研究課題名(和文) 幼児給食の残食減少を目指した食育の確立: 保育学と栄養学のコラボレーション

研究課題名(英文) Establishment of dietary education aimed at reducing the leftover food in school meals for children: A collaboration between childcare and nutrition studies

研究代表者

永淵 美香子 (NAGAFUCHI, Mikako)

中村学園大学短期大学部・幼児保育学科・准教授

研究者番号：10648380

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,500,000円

研究成果の概要(和文)：本研究は、幼児の給食の残食に焦点をあて、残食調査を行い栄養学的に分析し、幼児の残食減少を目指す食育を確立することを目的とした研究である。調査結果より、年中児に野菜を中心とした食育を行うことが効果的であると示唆された。オリジナル食育教材の活用と調理、栽培の3つの角度から行う連続性のある食育プログラムを1年間実施することにより、残食が減少したことが介入幼稚園、非介入幼稚園の比較により明らかになった。子どもの気づきや発見を取り入れた保育学的視点と健康と食べ物の関わりを主眼とした栄養学的視点による食育が、子どもの食行動の変容と保護者の意識の変化、保育者が食育に積極的に取り組む意識の向上につながった。

研究成果の学術的意義や社会的意義

本研究は、幼児の給食の残食に焦点をあて、栄養学的に分析し、幼児の残食減少を目指す食育を確立することを目的とした研究である。これまでの研究において残食を中心とした介入幼稚園と非介入幼稚園を比較した調査は殆ど見当たらない。本研究において、食育介入による幼児の給食を個別に料理ごとに変容を追跡した結果に基づいて、食育の効果を検証した意義は大きい。教材、調理、栽培を中心とした食育は、子どもが食に興味関心をもつことにつながった。また、多職種が連携する関わりは、園が食育に取り組む機会になったと言える。本研究によって、幼稚園において一般化できる食育プログラムを開発した意義は大きい。

研究成果の概要(英文)：This study is to establish the dietary education aimed at reduce the leftover food in school meals for children, focusing on leftover food in school meals for children, analyzing the survey of leftover food in school meals for children nutritionally. The results of the survey suggested that vegetables-based dietary education is effective for 4 to 5 years old children. By Comparison of intervention kindergarten and non-intervention one, it is found that the leftover food was reduced by conducting continuous food education program throughout the year, which utilized the specific materials of dietary education, cooking and cultivation. Owing to Dietary education based on educational perspective that incorporated children's awareness and discoveries, nutritional perspective that focused on the involvement of health and food, it effected not only to the eating behavior of children and guardian's realization but the childminder's motivation to work on the dietary education proactively.

研究分野：幼児教育・保育学

キーワード：食育 残食 宅配給食 食育教材 調理体験 栽培 食育プログラム 多職種連携

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

幼児期は、食生活の基盤を形成する重要な時期であり、発達に合わせた食育が行われることが望まれる。幼稚園における昼食は、給食を必須とする保育所とは異なり、保護者の手作り弁当が多かったが、最近では幼稚園において給食を提供することが主流になってきている。幼稚園では、給食室の設置が義務付けられていないため、給食を宅配給食によって提供する園も多い。熊本県の幼稚園における給食提供率の調査結果は、平成9年度では65.4% (110園/168園)であったが、平成18年度には86.3% (132園/153園)と増加している。¹⁾平成17年には食育基本法が制定され、幼稚園における給食は、幼児の健全な成長を支えるためにも、年齢に合わせた適切な栄養量で、美味しく残食が残らないよう工夫して提供される必要がある。幼稚園教育要領においても、これまでの「先生や友達と食べることを楽しむ」から「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味関心をもつ」²⁾と変化していることから望ましい幼稚園の給食や食育のあり方に関する研究は喫緊の課題と言える。しかし、宅配給食の幼稚園においては、給食と栄養目標量を年齢に応じて個別に設定するのではなく、3歳から5歳までの給食を同量で提供している状況がみられる。3歳児では、給食の残食量が多く、5歳児では不足している可能性も考えられる。完食を強制しないことから、摂取すべき給食喫食量が減少している可能性もある。今後、給食の給食と栄養目標量に対する残食量を減少させていくためには、大規模かつ科学的に残食量の実態を明らかにすること、幼児の食の関心や家庭での食生活の状況などを多面的に分析し、残食の要因を整理することが有用と考える。本研究の目的は、個々の幼児の残食について調査し、残食の実態と課題を明らかにし、その結果を踏まえ、宅配給食実施幼稚園における食育プログラムの開発につなげていき、幼稚園における食育のあり方を提案し、幼児の健全な食の形成の一助とする。

2. 研究の目的

本研究課題では、残食減少を目指した食育の提案をするために5つのテーマについて研究を行うものである。

(1) 宅配給食の幼稚園2園において、通園する幼児を対象に2日間の給食残食量を個別に調査することで、残食の実態把握を行う。

(2) 家庭での食事を含めた食習慣との関連を調査する。

(3) 残食の減少を目指した食育プログラムを考案し実施する。

(4) 本プログラムを実施した介入幼稚園と実施しなかった非介入幼稚園の残食の違いを比較する。

(5) 保育者が子どもの食の変化をどのようにとらえたか、食育プログラムが適正であったかインタビュー調査を行う。

上記の結果を統合し、幼児給食のあり方および残食を減少させる食育プログラムを提案する。

3. 研究の方法

(1) 現状を知るための給食の残食調査 (2017年)

宅配給食を実施している研究連携幼稚園2園において、年少・年中・年長児の2日間の給食の残食状況の調査を行った (2017年12月~2018年1月)。クラス別に調査員を配置し、個々の幼児について主食および主副菜別の残食量を5段階で評価した。(完食4点・1/4残食3点・1/2残食2点・3/4残食1点・全残食0点)。なお、2園とも2日間の調査メニューは、同じ受託給食会社の同メニューである。メニューの内容は、1回目は(ご飯、八宝菜、春巻き、ナムル、フルーツ)2回目は(ご飯、青椒肉絲、白和え、卵焼き、ミニトマト、フルーツ)である。幼稚園A(対象者1回目275名、2回目271名)と幼稚園B(対象者1回目対象者203名、2回目199名)の残食の調査結果により、残食者の割合を調査日ごとに園別、学年別に分析し、料理や食材がどの程度残されているのか把握した。また、2日分の結果がそろった幼児450名(A園261名、B園189名)を解析対象に給食の平均摂取栄養量を調べた。調査日の給食を陰膳法により幼児が食べる給食と同一のものを確保し(幼児に提供された3食分の給食を買い取る)、主食と副食を料理ごとの栄養成分分析値から求めた。栄養摂取量は、残食量調査結果に栄養成分分析値を乗じることで把握し、2日間の平均栄養摂取量を算出した。解析には、統計解析ソフト JMP Pro 12 (SAS Institute Japan 製)を使用した。学年間の比較は Kruskal-wallis 検定後に Steel-Dwass 検定を行った。有意水準は5%とした。

(2) 家庭での食の状況

研究連携幼稚園(2園)に通園する3-5歳児450名(567名中、同意を得られ2日間データがそろった男児218名/女児232名)の保護者へ調査を行った。給食残食調査に関する研究説明を行い、家庭における栄養素・食品摂取量を把握するために、3-6歳児用に開発された日本人幼児用簡易型日記式食事歴法質問票(BDHQ3y)アンケートを実施した。栄養素・食品摂取量粗値を日本人の食事摂取基準(2015年版)における3-5歳児の推定エネルギー必要量[男児:1300kcal/日、女児1250kcal/日]で補正した。幼児の身体測定値は、BDHQ3yに記載された申告値を用いた。2日間(2017年12月~2018年1月)で実施した残食調査の結果によって、3群に分類した(「2日間ともに残食あり」、「1日のみ残食あり」、「2日間ともに完食」)。BDHQ3yで得られた幼児の栄養素・食品摂取量との関係を検討した。統計解析は、3群の比較に一元配置分散分析を用い、食物消費構造(食品摂取の特徴)の分析には、因子分析の最尤法・プロマックス回転を用いた。有意

水準は5%とした。

(3)食育プログラムの考案と実施(2018年)

結果を踏まえ、オリジナル食育教材であるペープサートを考案し実施した。また残食調査で明らかになった子どもの苦手な食べ物の調理体験を行った。さらに、調査で残食の多かったピーマンの栽培を取り入れた残食減少を目指した食育プログラムを実施した。

オリジナル食育教材の実践

残食減少を目指した内容の台本を作成し、話の中に子どもが自分で気づく内容を入れるように配慮した。保護者から同意が得られた園児、研究連携A幼稚園の年中児3クラス100名が対象(2018年4月~2018年12月)。毎月子どもたちに伝えたいテーマを決め、オリジナル食育教材の発表を20分程度行った。各テーマは、「なぜ食べるのか」、「ピーマンについて」、「バランスよく食べる」、「ひと粒のお米」、「いのちのつながりを知る」、「お肉をいただく」、「残さずに食べる」との7つである。実施の配慮として、クラスに同日、同時刻、同内容で発表できるように研究代表者が指導し、クラスによって違いがでないように配慮した。食育の内容について、保護者に家庭での子どもたちの様子や食育の内容についての理解のアンケートを行った。「あてはまる・ややあてはまる・どちらともいえない・ややあてはまらない・あてはまらない」の5段階評価とした。なお、食育の感想について自由記述式で回答を得た。

調理体験

対象は、A幼稚園の年中児105名(男児48名、女児57名)とし、クッキングは、2018年6月から11月までの間に3回実施した。クッキングで調理した料理は、宅配給食で残食が多くみられた野菜や果物を中心とした料理で、1回目は八宝菜、2回目はほうれん草のナムルとほうれん草のキッシュ、3回目は青椒肉絲とフルーツポンチを調理した。園児自身がほとんどの調理過程にかかわり、全員が協力して参加できるように工夫した。食育の評価方法は、調理体験が終了した時期に、園児の家庭での食態度、食行動の変容についての質問紙調査を保護者に対して行い、回答の得られた90名(男児45名、女児45名)を解析対象とした。調査項目は、家庭での園児との会話に「クッキングや作った料理の食材について園児自ら話があったか」、「以前から、テーマ食材は食べていたか、クッキング後に食べるようになったか」、「食べ物を残さず食べるようになったか」、「食事に関する手伝いをするようになったか」、「食物に興味をもつようになったか」とし、「あてはまる」から「あてはまらない」の5段階で回答を得た。さらに、食育前に残さず食べることができなかった幼児(残さず食べたかの回答で、「ややあてはまらない」「あてはまらない」)の食育後の改善度についても分析を行った。なお、調理の感想について自由記述式で回答を得た。

栽培

残食調査で、残食がA・B幼稚園ともに高かったピーマンの栽培を行った。調理体験を行った際に育てたピーマンを実際の調理に使用した。

(4)食育実践を行った後の介入幼稚園・非介入幼稚園の残食調査の比較

食育プログラムである7つのオリジナル教材・3回の調理体験・栽培を実施した後に行った。調査方法は、1年前調査と同メニュー「八宝菜メニュー・青椒肉絲メニュー」において、給食が提供される2日間の給食の残食の個別調査を1年前と同様に実施・評価した(3.研究の方法(1)参照)。解析方法は、食育介入前と1年後の給食摂取状況を「残食あり」「残食なし」の2群に分け、解析した。単変量ロジスティック回帰分析では、幼児の残食(「残食なし」=0、「残食あり」=1)を従属変数とし、食育開始前に対する1年後の「残食あり」のオッズ比を求めた。解析には、統計解析ソフトJMP Pro 12(SAS Institute Japan製)を使用した。有意水準は5%とした。

(5)食育後の保育者へのインタビュー

食育の実践を子どもと一緒に参加したクラス担任、主任、その他の園の先生に一人60分程度の半構造化インタビューを実施した。

(6)倫理的配慮

研究の実施にあたって保護者と園の園長、主任、保育者に調査趣旨、内容、方法に関して説明を行った。調査の協力は、自由意思によるものであること、研究の目的以外には使用しないことを伝え保護者に同意を得た。なお、本研究は、中村学園大学の倫理審査委員会において承認されている(承認番号17-009)(承認番号17-0012)。

4.研究成果

(1)現状を知るための給食の残食調査の結果(2017年)

残食者の割合の結果を図1・2に示す。2園とも全体として30%以上の残食がみられた。特に年少の残食量が多く、子どもが園に慣れ活動が安定している3学期においても残食が多い現状が分かった。給食の量について、完食した子どもに質問を行った結果、A幼稚園・B幼稚園2回分の調査において、給食の量が「少ない」と答えた子どもは、年長は、35名であり全体の28.7%であった。年中は、24名であり全体の19.0%であった。年少は、16名で17.7%であった。主な残菜別での残食者数として、各園上位の食材を示す。1回目のメニューA幼稚園では残食者87名、ほうれん草43名(49.4%)、もやし42名(48.3%)、白菜40名(46.0%)であった。B幼稚園

園では残食者 65 名、白菜 54 名 (83.1%)、人参 40 名 (61.5%)、ほうれんそう 36 名 (55.4%)、もやし 36 名 (55.4%)、きくらげ 34 名 (52.3%) であった。

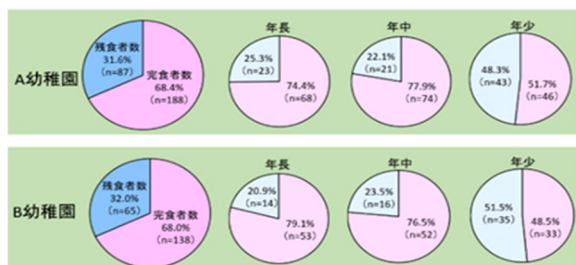


図1 残食者の割合:1回目メニュー

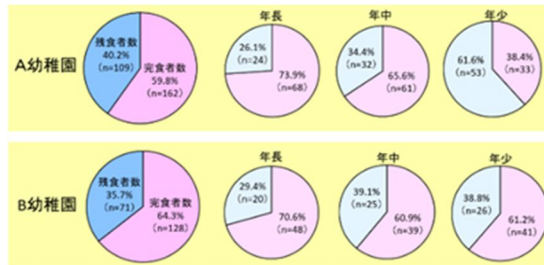


図2 残食者の割合:2回目メニュー

2 回目のメニューA 幼稚園では、残食者 109 名、ピーマン 62 名 (56.9%)、ほうれんそう 61 名 (56.0%)、人参 60 名 (55.0%)、たけのこ 59 名 (54.1%)、豚肉 55 名 (50.5%) であった。B 幼稚園では残食者 71 名、ピーマン 40 (56.3%)、しめじ 40 名 (56.3%)、人参 39 名 (54.9%)、ほうれんそう 37 名 (52.1%)、豆腐 36 名 (50.7%) であった。担任への事前の聞き取りで子どもが野菜を残すことを悩んでいたが、残食調査の結果から特に葉物野菜が苦手なことがわかった。また、ピーマンは 2 園とも残食率が最も高く子どもが食べることに苦労している現状がある。メニュー別として 1 回目のメニューでは、2 園とも八宝菜、ナムルの順で多く残しており、野菜が多く入ったメニューを残している。2 回目のメニューでは、2 園とも青椒肉絲、白和えの残食が多かった。以上のことから野菜嫌いを克服する内容を食育プログラムに取り入れることとした。2 日間の平均エネルギー摂取量を学年間で比較すると、年少が $260 \pm 33\text{kcal}$ で年中の $273 \pm 23\text{kcal}$ 、年長の $279 \pm 16\text{kcal}$ に比べて有意に低かった。炭水化物・食物繊維についても、年少が年中、年長に比べて有意に低かった。このことより、年少から年中にかけて、主食であるご飯の摂取量が増加したことが考えられる。また、たんぱく質・脂質・食塩相当量・カリウムについては、学年が上がるにつれて、摂取量は有意に増加した。これらの栄養素は、肉・魚・野菜に多く含まれることより、学年が上がるごとにおかずを食べることが増えていると考えられる。つまり、年少から年中にかけて、ご飯とおかずの摂取量が増えており食事全体量の増加が認められた。それに対し、年中から年長は、おかずのみ摂取量に差があったため、年中児は選んで残している傾向が見られた。このことから特に年中児において、野菜を中心とした食育を行う効果が示唆された。

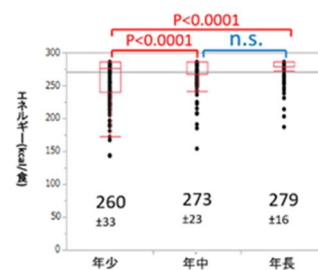


図3 各学年の摂取エネルギーの比較

(2)家庭での食生活

解析対象者は 450 名 (男児 218 名/女児 232 名) とした。残食の有無 (「2 日間ともに残食あり」、「1 日のみ残食あり」、「2 日間ともに完食」と) と BDHQ3y による栄養素摂取量の関連を解析した結果、残食が多い群ほど、不溶性食物繊維の摂取が有意に低値 ($p=0.042$)、砂糖・甘味料 ($p=0.003$)、緑黄色野菜 ($p=0.005$)、その他の野菜 ($p=0.000$) および魚介類 ($p=0.039$) の摂取量が有意に低値であった。一方、嗜好飲料の摂取は、残食がある群ほど有意に高値であった ($p=0.019$)。乳類については有意差が認められなかったが、残食がある群ほど家庭での摂取量が多い傾向にあった ($p=0.063$)。以上のことから宅配給食における残食を認める 3-5 歳児の、家庭における栄養素・食品摂取量の特徴は、不溶性食物繊維が低値、野菜、魚介類等の摂取量が低値であることが認められた。また、残食が多い幼児の食物消費構造の因子負荷量は、野菜・果実型、主菜型で低値、乳製品型で高値であると分かった。

(3)食育プログラムの考案と実施 (2018 年)

オリジナル食育教材の実践 (ペープサート)

食育は、3 クラスに分かれて実施した。対象者特性として、身長 102.5 ± 4.7 、体重 16.7 ± 2.0 であった。子どもが自ら保護者に話をしたものは、多いものから「ピーマンについて」58.6%、「残さずに食べることにについて」42.6%、「なぜ食べるのか」32.7%、「ひと粒のお米」29.3%、「いのちのつながりを知る」25.5%、「バランスよく食べる」25.0%、「お肉をいただく」23.1% であった。「なぜ食べるのか」については、家庭で「なんでも食べないと大きくなれないよ」と兄弟に食事の際に伝えたり、今までは簡単に残していたが「もう少し頑張って食べてみる」と話したり簡単に残さなくなったという意見も多かった。また、「お肉をいただく」について「お肉を食べないとかわいそう」という発言より、「大きくなるように食べる」という発言が多く、道徳的なことよりも体に直結した感想が多い。また、家庭で子どもが「これは何のお肉」と聞くことも増え、これまでは、食材に興味を持つことがなかったが、自分が食べている肉に興味を持ち質問することが増えた。7 つの教材について、テーマ別にそれぞれ 3 つのねらいを定めた。一番理解が高かったものを示す。5 段階の評価を分析した結果、「なぜ食べるのか」は、病気にならないための 73.7% であった。「ピーマンを育てる」は、食べることで病気から体を守るが 61.6% であった。「バランスよく食べる」は、偏った食事をすると病気になるが 55% であり、「ひと粒のお

米」は、お米を残すことがよくないが76.8%と高かった。「いのちのつながりを知る」は、食べ物に感謝するが57.4%であり、「お肉をいただく」は、肉を食べることで体が丈夫になる70.6%であった。「残された食べ物」は、きのこなど野菜は栄養がある89.3%であった。以上の結果から、子どもたちは自分の体にとってよいことや直接影響があるもの、摂取しないと病気になってしまうことなどは、よく理解していることが認められた。

調理体験

調理体験に参加することで、園児の約9割が家庭で調理体験時の話を行っていた。また、テーマ食材について家で話していた園児は、白菜42.2%、ほうれん草41.1%、ピーマン73.3%、果物46.6%であった。調理体験の前に、白菜、ほうれん草、ピーマン、果物、野菜を食べていなかった（「食べていましたか」の回答がどちらでもない、ややあてはまらない、あてはまらない）園児は、それぞれ、53.3%、50.0%、60.0%、14.4%、55.6%であった。調理体験後に以前よりも食べられるようになった（「食べられるようになりましたか」の回答がややあてはまる、あてはまる）園児は、そのうち白菜23.8%、ほうれん草36.4%、ピーマン48.9%、果物46.7%、野菜全般54.5%であった。食意識や食態度の改善がみられた（ややあてはまる、あてはまる）園児は、「食べ物を残さず食べようとする」は56.2%、「食事の手伝いをするようになる」は76.4%、「食べ物に興味をもつようになる」は55.7%など、半数以上であり、調理体験の効果が認められた。自由記述より、買い物の際にも子どもが「野菜を選びたい」と言って自分で選んだり、園で作った青椒肉絲を「ジュージューしたのを作りたい」と家庭と一緒に調理をしたり食材だけでなく、調理をすることにも興味をもった子どもが多かった。また子どもの姿に保護者自身も食事の準備を子どもにさせていなかったが、時間がかかっても手伝ってもらおう気持ちや「園で作った料理と一緒にしてみたい」という子どもの気持ちを受け入れるように変化している。

栽培

苦手な給食メニューの食材であったピーマンを育て、調理し食べたことが自信につながったことがわかった。「ピーマンについて」の食育教材が家庭で自ら話したことが一番多かった理由は、教材を観るだけではなく、実際に育てた実体験の影響であることが示唆された。毎日触れ、世話をすることで、育てる大変さと育てた人への感謝の気持ちが芽生えたことが示唆された。

(4) 食育実践を行った後の介入幼稚園・非介入幼稚園の残食調査の比較

料理単位の分析の結果、食育介入幼稚園において食育1年後の「残食あり」の子どもの食育前の「残食あり」を1としたオッズ比は、野菜を使った料理の八宝菜、ナムル、青椒肉絲、白和えで0.26（95%信頼区間以下CI：0.11-0.58）、0.18（95%CI：0.06-0.47）、0.06（95%CI：0.02-0.17）、0.12（95%CI 0.05-0.29）で有意に減少していた。一方、非介入幼稚園では、八宝菜のみ0.32（95%CI 0.14-0.77）と有意に低下したが、他の料理は1年後に有意な変化はみられなかった。7つの食育教材と調理体験、栽培による食育プログラムは、年中児の給食摂取状況の変化に効果があったと考えられる。なお、今回は同じ宅配給食センターの2園に限定した結果であり、残食調査に用いたメニューは2種類のみであった。今後、別メニューにおいても調査を行う必要がある。また、残食をする理由として、園児の嗜好だけでなく冬季であったため提供時の食事が冷めているなどの理由も考慮する必要がある。

(5) 食育後の保育者へのインタビュー

1年間を通した残食減少を目指した食育の実施について、保育と栄養の専門家が入ることで、客観的に自分の園で行っている活動や子どもの様子を見ることができたことが参考になったという意見が多かった。特に調理体験の影響は大きく、体験が終わった後も、子どもの「またやりたい」、「家でもクッキングをした」という声や保護者の連絡帳、面談の際の「親子で食材の話が増えました」や「どのようにして作ったのか子どもから質問があります」などの具体的な声が、保育者の自ら食育を行ってみたいという姿に変化していった。食を通して子ども、保護者、保育者が共通の話題をもつことができたことも子どもにより影響を及ぼしている。子どもにとってよいものを取り入れたいという気持ちや新しい意見を柔軟に取り込む保育者の向上心や園の雰囲気よさ、風通しのよさも食育プログラムを遂行できた大きな要因と考える。

(6) 総括

食育プログラムを考案、実施する際に子どもの気づきや発見を取り入れた保育学的視点と健康と食べ物の関わりを主眼とした栄養学的視点による食育が、子どもの食行動の変容と保護者の意識の変化、保育者が食育に積極的に取り組む意識の向上につながったと考える。宅配給食の幼稚園は、給食室がないことから食の専門家が在籍していないことが現状であるが、アドバイザーとして広い視野から園にあった食育の提案、助言を行う存在が必要であると考えられる。本研究で考案した食育プログラムの改善点を踏まえ、再構築したプログラムを実施していくことが今後の課題である。

<引用文献>

江藤ひろみ、北野直子、南久則、熊本県における幼稚園給食の実態と幼児の食生活及び保護者の食意識に関する調査研究、日本食生活学会誌、20(3)、2009、195 - 202
文部科学省、幼稚園教育要領、2017

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計0件

〔学会発表〕 計10件（うち招待講演 0件 / うち国際学会 0件）

1. 発表者名 永淵美香子・梅木陽子
2. 発表標題 宅配給食実施幼稚園における食育プログラム開発に向けた給食摂取実態調査（1）
3. 学会等名 日本乳幼児教育学会第28回
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 梅木陽子・永淵美香子
2. 発表標題 宅配給食実施幼稚園における食育プログラム開発に向けた給食摂取実態調査（2）
3. 学会等名 日本乳幼児教育学会第28回
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 永淵美香子・梅木陽子・川口俊明・安武健一郎
2. 発表標題 幼児の残食減少をねらいとした食育のあり方
3. 学会等名 日本食育学会第7回
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 梅木陽子・永淵美香子・川口俊明・安武健一郎
2. 発表標題 幼児の残食減少をねらいとした体験活動がもたらす効果
3. 学会等名 日本食育学会第7回
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 永淵美香子・梅木陽子・山田朋子
2. 発表標題 子どもの食行動の変容(1) - 残食減少を目指したペーパースートによる食育 -
3. 学会等名 日本保育学会第72回
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 梅木陽子・永淵美香子
2. 発表標題 子どもの食行動の変容(2) - 残食減少を目指したクッキングによる食育 -
3. 学会等名 日本保育学会第72回
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 永淵美香子・梅木陽子
2. 発表標題 幼稚園における食育プログラムによる給食摂取状況の変化
3. 学会等名 日本保育者養成教育学会第4回
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 梅木陽子・永淵美香子
2. 発表標題 幼稚園における食育プログラム実施による家庭での食事摂取状況の変化
3. 学会等名 日本保育者養成教育学会第4回
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 永渕美香子・梅木陽子・川口俊明・安武健一郎
2. 発表標題 幼稚園における食育プログラム実施による食行動への影響(1) 給食時の子どもの変化
3. 学会等名 日本食育学会第8回
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 梅木陽子・永渕美香子・川口俊明・安武健一郎
2. 発表標題 幼稚園における食育プログラム実施による食行動への影響(2) 家庭での子どもの変化
3. 学会等名 日本食育学会第8回
4. 発表年 2020年

〔図書〕 計1件

1. 著者名 清水陽子・森真理編著、(執筆分担)永渕美香子 他	4. 発行年 2019年
2. 出版社 建帛社	5. 総ページ数 128
3. 書名 共に育つ保育を探求する 保育内容総論	

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

6. 研究組織

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
研究 分担者	安武 健一郎 (YASUTAKE Kenichirou) (00516726)	中村学園大学・栄養科学部・准教授 (37109)	

6. 研究組織（つづき）

	氏名 (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
研究分担者	梅木 陽子 (UMEKI Youko) (00305830)	福岡女子大学・国際文理学部・講師 (27103)	
研究分担者	川口 俊明 (KAWAGUCHI Toshiaki) (20551782)	福岡教育大学・教育学部・准教授 (17101)	