

第 58 回全国学童保育研究集会（20231104~20231105）レポート

【クラブ】（学童保育所あそびばクラブ）

【名 前】（ ヒライワヨウスケ ）

①2 日目に参加した分科会のタイトルをお書きください。

第 2 分科会・分散会⑥ （学童保育の生活づくりと食）

②この分科会を選んだ理由をお書きください。

世話人として参加

③2 日間の全体会と分科会で心にのこったことや気づいたことや学んだこと、今後の実践に活かしていきたいことなど、感想もふくめてお書きください（自由記述）。

急遽、報告者が体調不良で欠席となったため、レポートは参加者に読んで参考にしてもらうこととし、世話人によるミニ講義で、子どもの理解と生活づくりについて、参加者の共通認識をある程度一致させ、学童保育での「食」をどのように考えるかの土台とした。

参加者数が少なめであったことから、自己紹介を兼ねて、なぜこの分科会を選んだのか？ Zoom ではあるが、第 24 分科会に平本福子さんの「学童期の子どもと食」があるなかで、世話人しかいないこの分科会をわざわざ？選んだ理由も重ねて聞いた。

参加者からは、現地で開催される分科会に参加したかったであったり、いろいろな地域で取り組まれている実践や取り組みを知りたいという発言がおおむねであった。

それらをふまえて、参加者の地域では、例えば、手づくりだったり、既製品を購入するであったり、おやつや昼食がどのように提供されているかを困っていることや課題もふくめて交流することにした。発言の要旨は以下のとおり。

（愛知・豊川・指導員）コロナ禍のこともあり、手づくりができない時期があったが、最近はもとに戻りつつある。平日は、木曜日の一斉下校ときに、ガトーショコラやゼリーを手づくりしている。いちばん人気は、塩おにぎりである。夏休みは、週 1 回の手づくり昼食で、カレーライスやタコライスを提供している。料理が苦手な指導員も頑張っており、子どもたちと一緒につくったり、子どもたち自身に自分の食べられる量を知ってもらうことも大事にしている。

（京都・京都・児童館職員）生協で注文したり、手づくりしたりしている。電子レンジも使っている。手づくり昼食では、自分で握る経験を大事にして子どもたちがおにぎりをつくっており、1 年生と 6 年生で大きさがちがうというところがおもしろい。デリバリーも週 1 回実施している。手づくりおやつでは、綿アメやパフェを提供しているが、児童館なので一般利用の子は食べられず、館内のにおいはちょっと気になる。おやつに興味がない子どもが増えてきているような気がする。

(三重・亀山・指導員) 週1回手づくりしている。メニューは、クッキーやスイートポテトや鬼まんじゅうや大学いも。子どもがつくって、みんなから「おいしい」と言われて喜ぶことや食事のにおいの良さを大事にしている。手づくり昼食は週2回。カレーライスやハヤシライスやコロッケ。自分たちの畑で育てたものを料理して食べることを大事にしている。

(愛知・豊橋・指導員) 夏休みの昼食は、手づくりが難しいので毎日お弁当持ち。学校が半日のときは、カレーライスやうどんを提供している。手づくりおやつは、揚げものやスープを提供している。パンとウィンナーと野菜とツナとコーンを並べて、子どもたちが選んでホットドックをつくる取り組みもある。油のにおいで気持ちが悪くなる子もいた。食べすぎらいな子どもも多いような気がする。

(福島・会津若松・指導員) 食育の一環で、毎日、手づくりを心がけている。団子、シフォンケーキ、うどん、お好み焼き、たこ焼き、野菜で出汁をとったラーメン、じゃがバターを手づくりおやつで提供している。手づくり昼食は、カレーライスを子どもたちみんなで作った。クラブのおたよりに献立を載せている。

(岩手・北上・指導員) 児童数が多すぎて準備が大変である。基本的には、お弁当持ち。手づくり昼食でカレーライスを提供することもある。ほっかほっか亭のお弁当を提供するときもある。小麦アレルギーのある子どもがいるので、月に1回の手づくりのときは、米粉やライスパーを使うたり、小麦なしの製品を買ったりしている。おやつは、生協やスーパーの小袋菓子が多い。ホットスナック(コンビニ)やマクドナルドのときもある。

(愛知・豊橋・指導員) 児童数が多すぎて、おやつを買うのも大変である。やりきれないことが増えている。適正規模が大事だと思う。手づくりおやつは、手づくりのパンやスイートポテトや鬼まんじゅうを提供している。小袋菓子もあるが、値上がりしているので、手づくりのほうが安く上がると思う。クックパッドで調べながらつくっている。手づくり昼食は、ご飯は家庭から持参してもらい、カレーだけつくったりしたい。業者に弁当を注文することもあるが、弁当も高くなってきている。おやつは、駄菓子を仕入れて、お店屋さんごっこをして、お金の計算もしながら、好きなものを選んで楽しんでいる。おやつにこだわりがある子もいるので、子どもたちの要望も取り入れながら取り組んでいる。

(熊本・玉名・指導員) 昼食は、弁当を注文したり、家庭から持参したり。いろいろなものが値上がりしているので、おやつ代が厳しくなっている。手間と時間をかけているという良さはあるのだが、手づくりをしようにも調理スペースがないので、自宅で調理して運んでいる事例がある。どんな環境でつくられているのか。調理師として働いた経験もあるので、衛生管理にいささか不安を感じる。

(神奈川・横浜・指導員) 昼食は、希望制で仕出し弁当を注文している。子どもたちと昼食づくりするときもある。メニューは、グラタンやうどんや豚丼。レトルトのときもある。おやつは、マシュマロやコーンフレークを提供したりしているが、おやつ代が足りないので、手間をかけたものがなかなかできない。お菓子の「飢えていない」子どもが増えたような気がする。

(東京・八王子・指導員) 昨年度までは、お弁当を業者に注文していたが、今年度は、カレーライスやシチューをつくっている。おやつにバイキング形式を取り入れたら、子どもたちが

喜んでいました。おやつ代と食事代の線引きが難しいときがある。夏休みに、1週間だが、学校給食センターが昼食を提供してくれた。本当に食べられないのか？気分なのか？おやつを欲しがらない子どもが増えているような気がする。

(大阪・寝屋川・指導員) 自治体により、手づくりが禁止されているので、お弁当を持参している。保護者会の行事として、ココ壱番屋のキッチンカーがきてくれた。おやつは、保護者会の行事としてなら調理がOKとなるが、それ以外はNG。スイカ割りも調理に該当するのでNG。

(北海道・札幌・指導員) 旬のものを大事にして手づくりしている。山菜の天ぷら、ふきご飯、アップルパイ、冷やし汁、ハスカップ。大家さんが野菜をくれる。行事食や地産地消も大事にしている。桜もちやうぐいすもちやよもぎもちも提供している。昼食は、夏休みにビビンバや魚定食やのり巻やちらし寿司を提供した。段ボールハウス(ラップでコーティングしたもの)に生クリームをぬってお菓子を貼り付けた「リアルお菓子の家」をつくった。

分科会の後半は、コロナ禍の影響もあり、学童保育でおやつを提供しないところが増えてきている現状があるなかで、子どもたちにとって、おやつが必要であると、行政や運営者にどのように伝えるかをテーマとした。例えば、おやつを提供が全くないというところもあれば、保護者や子どもが持参しているところもあれば、学童保育(指導員または保護者会)が準備しているところもあれば、指導員が手づくりしたり、子どもたちと一緒に手づくりしているところもある。放課後児童クラブ運営指針にもあるとおり、学童保育でおやつを提供することは「従うべき基準」であるはずなのに、そうはなっていない現状を、子どもの代弁者として、われわれ指導員は、どのように論理立てて、行政や運営者に、その必要性や大切さや良さを伝えることができるのだろうか(めっちゃめっちゃ難しかった)。

(愛知・豊川・指導員) コロナ禍のときは、おやつはクラブで食べずに持ち帰りにした。子どもたちは、あそび時間が増えたので嬉しかったようではあるが…。そのためなのかわからないが、おやつを食べるよりもあそんでいたいと言う子が増えてしまったと思う。手づくりのおやつで、子どもたちの気持ちを引きたいなあと思っている。おやつがないという学童保育の生活が成り立っていた。今は、17時30分までなら、いつ食べても良いというシステムにしているが、みんなでおやつを食べるといっておよつ時間をとることで、生活にメリハリをつけたいなあと思っている。

(京都・京都・児童館職員) コロナ禍のときは、およつを持ち帰りはなかった。およつに興味がない子がいて、どうしたら食べられるのか悩んでいたが、一緒になって生協の注文を頼んでみたら、食べられるようになった。

一時期、高学年の利用が減ったが、コロナ禍をへて、おしゃべりしながら食べられるようになったら、学童保育にくるようになった。

(三重・亀山・指導員) およつ持参のところは市内にもある。およつには補食の意味もある。いろいろなものを提供できるように、調理スペースも整えてきた。アレルギーがある子には、手づくりおよつを提供することができていない。

(愛知・豊橋・指導員) 学童保育にきていない子は、好きなものを好きな時間に食べていると思う。そう考えると、集団生活なので、まったく同じにはできないが、学童保育でもおやつを提供する必要はあると思う。晩ご飯の時間が遅い子も増えてきていると思う。おやつを食べることで会話したり、子ども同士がつながれるきっかけにもなっていると思う。

(福島・会津若松・指導員) 育ち盛りの子どもが多いので、食べることは大事。献立を見て、これ食べたいから学童保育に行くという子もいる。食に興味を持つということも大事。仲間と食べるからおいしいという体験も必要だと思う。IH を使って手づくりを工夫している。

(岩手・北上・指導員) 子どもたちは、おやつでエネルギーを補充している。グループでおやつを食べて、いつもはあそばない子がつながる時間にもなっている。自分のおやつを手づくりすることで、嫌いなものも食べてみるというきっかけにもなった。

(愛知・豊橋・指導員) すでに公設公営では、おやつはない。アレルギーに対応できないであったり、用意している時間がないというのがその理由。例えば、学校の給食から夜の 19 時まで食べずにすごして、晩ご飯を食べると、血糖値が急に上がって、健康上も良くないと思う。食べず嫌いな子も多いが、学童保育は、放課後のおうちなので、おやつは必要だと思う。

(熊本・玉名・指導員) おやつはあったほうが良い。何かをみんなで食べるという良さ。手づくりでも個包装でも、みんなでおしゃべりしながら一緒に食べて、楽しい時間を共有することは大事。誰かが自分のためにおやつを用意してくれているということも良さだと思う。

(神奈川・横浜・指導員) コロナ禍のときは、行政からおよつ提供禁止の通達があった。そのためかどうかわからないが、およつを食べない子が多い時期もあった。あそびも大事だけれども、およつの時間を工夫していきたい。

(東京・八王子・指導員) 施設として、およつを提供するための制限が増えている。アレルギー、宗教上の理由、家庭の方針などで、およつ提供が制限されている。家で食事できているかな? と心配な家庭もある。子どもを守る意味でもおよつは必要だと思う。

(大阪・寝屋川・指導員) お腹が空いたと帰ってくる子どもを守るのが指導員の仕事。みんなで食べたり、食べながらの会話のなかで指導員が気づくことがたくさんある。保護者会からの委託というかたちで、およつを提供している。子どもたちのリクエストデーもある。

(北海道・札幌・指導員) コロナ禍のときは、外でおよつを食べていた。食べることへの興味や五感を使って食べることの良さや大切さを伝えていくことも指導員の仕事だと思う。

そのほかに、分科会のなかで、参加者から発言や質問、問題提起された、手づくりの際の衛生管理や高学年の取り組みやアレルギー対応やビーガン対応やおよつにふくまれるアルコールについて、世話人からの解説もまじえ、参加者と意見交流することができた。

※提出されたレポートは、当会の広報紙やホームページに掲載する場合があります。あらかじめご了承ください。

※×切は、11月30日(木)です。常勤専任指導員に手渡し、または、okazakigakudou@yahoo.co.jp までお送りください。