

# 子どもの食と栄養—演習—

岸井勇雄・無藤 隆・湯川秀樹  
[監修]

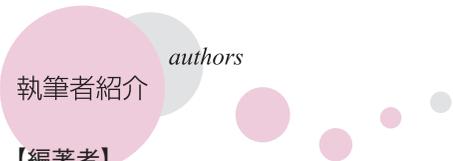
岡崎光子  
[編著]

藤澤由美子・橋本洋子・高橋美保・駒田聡子  
菊池浩子・田中広美・小野正恵  
[著]

第二版

同文書院





執筆者紹介

authors

**【編著者】**

岡崎光子（おかざき・みつこ） / 第1章  
女子栄養大学名誉教授

**【著者】** \*執筆順

藤澤由美子（ふじさわ・ゆみこ） / 第2章第1節，第3章第4節  
和洋女子大学・教授

橋本洋子（はしもと・ようこ） / 第2章第2節  
秋草学園短期大学・教授

高橋美保（たかはし・みほ） / 第3章第1節，第2節  
白鷗大学名誉教授

駒田聡子（こまだ・あきこ） / 第4章第1節，第2節，第3節  
皇學館大学・教授

菊池浩子（きくち・ひろこ） / 第3章第3節，第4章第4節  
つくば国際大学・講師

田中広美（たなか・ひろみ） / 第4章第5節，第5章  
東京聖栄大学・講師

小野正恵（おの・まさえ） / 第6章  
東京通信病院・小児科

## 第二版改訂にあたって

本書が「小児栄養」から改訂（2011年4月）され10年経過しました。この間、幼児を取り巻く社会的環境は大分変化しました（詳細については各章で学習してください）。前回の改訂時には食育基本法が施行され5年が経過しており、食育活動は各地の各施設、そしてマスコミなどで積極的に実施されていました。その活動は徐々に成果を上げ、子どもたちの健康状態も改善が見られました。しかしここ数年はその活動は一段落したのでしょうか、“食育”のワードを見聞する機会が減少しました。このことは“食育”ならびに“食育活動”が実践されてきたことにより、多くの人々にその内容が認識されたこと、すなわち食育活動の効果は十分に得られたと認識されたからなのか、あるいは食育活動のスキルがマンネリ化し、興味が薄れたから等々の理由が推察されますが、明確なことは不明です。しかし、逆に子どもに関わる問題（虐待、いじめ、貧困、引きこもり、育児放棄など）が次々に報道されていることは事実です。文部科学省をはじめ関係省庁は対策を立てています。その一つとして文部科学省は、子どもたちに身に付けさせたい「力」を明確に打ち出しました。いずれ子どもたちが自立して生活していくための「生きる力」を修得・習得するための教育の重要性の提示です。2017（平成29）年3月には新しい幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領が告示されました。

以上のような背景を踏まえ、この度、本書は、これら3法令の改訂、改定に準拠し改訂しました。

幼稚園、保育園、認定こども園の教諭、保育士の方々には従来にまして子どもの教育、保育に力を発揮していただくことを期待します。

核家族世帯、一人親世帯、共働き世帯が増加した今日では、家庭における「しつけ」「教育」に十分な時間を割くことは困難な状況にあるものと推測します。保護者は幼稚園、保育園等が各家庭に代わり「しつけ」「教育」を全て担ってくださるとは考えてはいないと思いますが、現実にはその多くを園に依存している状況にあるものと推察します。

各園で教育（食育を含む）、保育を実践していく際には園・家庭・地域が連携し、有機的に実施する必要があります。

本改訂にあたっては、“栄養”と同時に“食べること”を意識し、内容を整理しました。また本書は単なる教科書（演習書）ではなく、順序を踏んで学習して頂くことを意図し、各章の冒頭には学習のねらい、最後に学習のポイント、そして演習問題を記載しました。学習したことを正確に理解し、認識して頂くことを目的としています。その意図をくみとっていただき、効果的な学習がなされることを期待します。

令和3年3月 岡崎 光子

## Contents

## 目次

<b>第1章 子どもの健康と食生活の意義</b>	<b>1</b>
1. 子どもの心身の健康と食生活	1
2. 子どもの食生活の現状と課題	5
3. 今後の課題	12
<b>第2章 栄養に関する基礎知識</b>	<b>17</b>
1. 栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能	17
2. 食事摂取基準と献立作成・調理の基本	28
<b>第3章 子どもの発育・発達と食生活</b>	<b>49</b>
1. 乳児期の授乳・離乳の意義と食生活	49
2. 幼児期の心身の発達と食生活	76
3. 学童期の心身の発達と食生活	96
4. 生涯発達と食生活	111
<b>第4章 食育の基本と内容</b>	<b>123</b>
1. 保育における食育の意義・目的と基本的考え方	123
2. 食育の内容と計画および評価	132
3. 食育のための環境	148
4. 地域の関係機関や職員間の連携	157
5. 食生活指導および食を通じた保護者への支援	165
<b>第5章 家庭や児童福祉施設における食事と栄養</b>	<b>181</b>
1. 家庭における食事と栄養	181
2. 児童福祉施設における食事と栄養	190
<b>第6章 特別な配慮を要する子どもの食と栄養</b>	<b>201</b>
1. 疾病および体調不良の子どもへの対応	201
2. 食物アレルギーのある子どもへの対応	213
3. 障害のある子どもへの対応	223
索引	236

# 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

### 【学習のねらい】

- ・成長期の区分と各期の特徴を理解する。

### 1 成長期の区分と発育発達

成長期の区分は教育的立場、社会的立場、法的立場等から区切り方は異なっている。一般に保健学、栄養学の領域では成長期にある子どもの区分は、以下のようになっている。

- ・胎児期 9週～出生（40週）  
（未熟児） 37週以前
- ・新生児期 WHO（世界保健機関）は生まれた日を0日目として、生後28日目未満を指す。さらに生後7日までの児を「早期新生児」としている。残りの期間の児を「後期新生児」という。
- ・乳児期 0歳～1歳未満を指す。ただし、児童福祉法では早期新生児を含め、満1歳未満を乳児としている。
- ・幼児期前期 1歳～3歳未満  
後期 3歳～6歳未満
- ・学童期 6歳～12歳未満

ただし、児童福祉法では、幼児は「満1歳から、小学校就学の始期に達するまでの者」としている。

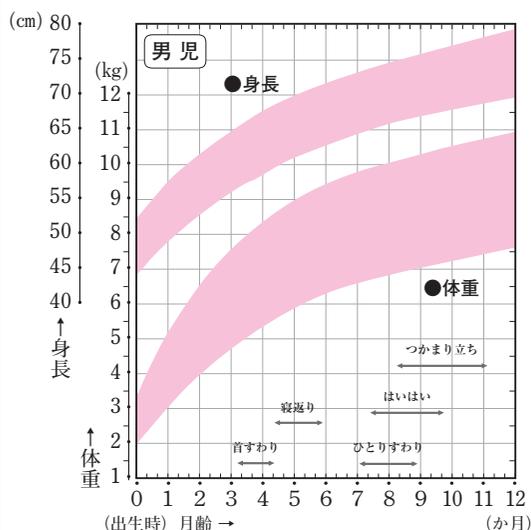
ちなみに、教育的、社会的立場からの区分では、幼稚園、保育所、幼保連携型認定こども園（以下、認定こども園）では3歳児未満の子どもを「未満児」、3歳以上の子どもを「3歳以上児」と区分する。これは幼稚園では3歳に達した時点から入園可能になるが、多くの保育所、認定こども園では生後8週目以降\*から入所可能であるためである。一方、社会的立場の区分では、子どもを「小児」と称している。たとえば乳児、幼児、学童が病気の際に受診する科は小児科である。小児の明確な年齢区分はないが、15歳頃までは小児科を受診可能である。また、電車やバスの運賃表示には一般に12歳までは「小人」が用いられている。

なお、学童（小学生）が属する期間を「学齢期」と称することもある。この場

\*労働基準法第65条で「産後8週間を経過しない女性は就業させてはならない」と定められているため、0歳児の受け入れを生後8週目以降としている保育所が多い。ただし、「産後6週間を経過した女性が請求した場合において、その者について医師が支障がないと認めた業務に就かせることは、差し支えない」としているため、生後6週目以降から受け入れている保育所もある。

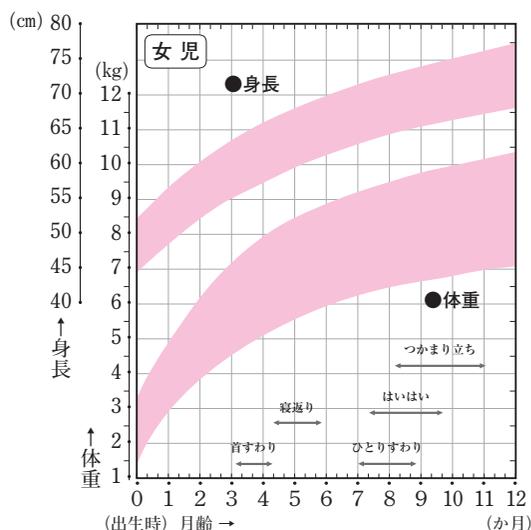
合には小学生（学童）と中学生（生徒）を含んでいる。

図1-1, 1-2は、厚生労働省「乳幼児栄養調査2010（平成22）年」による乳児の出生から月例12か月までの男児，女児の身長，体重の推移を示している。本調査は10年に一度実施されている。身長，体重ともに1年間の発育の著しいことが示される。特に体重の増加が顕著である。



(出典) 厚生労働省「平成22年乳幼児身体発育調査報告」

図1-1 出生から月齢12か月の男児の身長,体重の推移

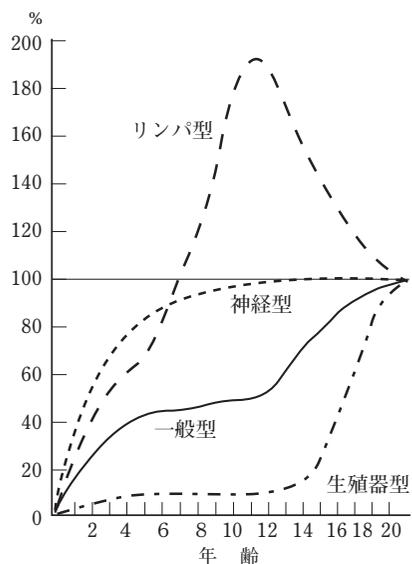


(出典) 厚生労働省「平成22年乳幼児身体発育調査報告」

図1-2 出生から月齢12か月の女児の身長,体重の推移

ここで発育，発達の語彙について，その意味するところを記しておく。発育は，主に身体的な成長（身長，体重など）を表現する場合に使用される。発達には，①内分泌（ホルモン），②免疫機能，③運動機能，④精神機能などの諸機能が進んでいることを意味する。

以上のように，身体的成長および精神的成長は，新生児期から学童期までの間が一生の間で最も変化の著しい時期である。また，学童期は個体間差はあるが，学童期後半における発育スパートは目ざましい。また臓器別，器官別の発達速度も個体間で異なっている（図1-3）。このように，学童期も発育発達の顕著な時期である。



(Scammon,1930より改変)

図1-3 体組織発達の4型

体力を培うことも意図している。

2013（平成25）年以降、男子、女子ともに420分以上の運動時間の割合が、ほぼ横ばいとなっている。運動する場所、仲間の減少も原因であろうが、クラブ活動に費やす時間、学習塾への通塾時間、屋内で情報機器に費やす時間が長くなっていることも、その原因になっていよう。子どもの体力が低下してきていることと、上記行為との明確な因果関係は不明であるが、少なからず関係があるものと推測される。

### (3) 疾病状態

肥満症、2型糖尿病、脂質異常症、高血圧症、高中性脂肪症などは、従来は大人が罹患する生活習慣病と認識されてきたが、近年では子どもでも発症するようになってきている。いずれの疾病も食事や運動と関係している。子どもが受けるストレスによる食欲不振も増加している。さらにIT機器の長時間使用や誤った使用方法によるIT眼症<sup>\*</sup>は、早急に予防対策を講じる必要がある。口腔関係の疾病では、かつては虫歯を数本保有する子どもが多かったが、今日では口腔衛生教育が積極的に行われていることから、虫歯を保有する子どもは減少しているが、逆に咀嚼機能に問題を抱える子どもが増加している（第6章 p.212 参照）。

-----  
 \* コンピュータやスマートフォンなどを長時間、あるいは不適切に使用することにより「目が疲れる」「目が乾く」などの眼症状に加え、頭痛、肩や手の疲れなどの全身症状、ときにはイライラするなどの精神的症状を呈する疾病。  
 -----

#### 演習問題

1. 乳児期、幼児期、学童期それぞれの成長の特徴を挙げてみましょう。次に幼児期で列記した特徴をふまえ、食物、栄養素を摂取する際に注意すべきことを考えてみましょう（Key Word：身長、体重）。
2. 子どもに運動習慣をつけ、達成感、挑戦、自己肯定感を抱かせる意義の重要性を考えてみましょう（Key Word：日常生活、習慣化）。

## 2. 子どもの食生活の現状と課題

### 【学習のねらい】

- ・食物摂取、食品摂取と子どもの健康維持、疾病予防との関係を理解する。
- ・生活環境、食環境の変化が子どもの生活に及ぼしている実態を理解する。

### 1 食物摂取、栄養素摂取の現状と問題点

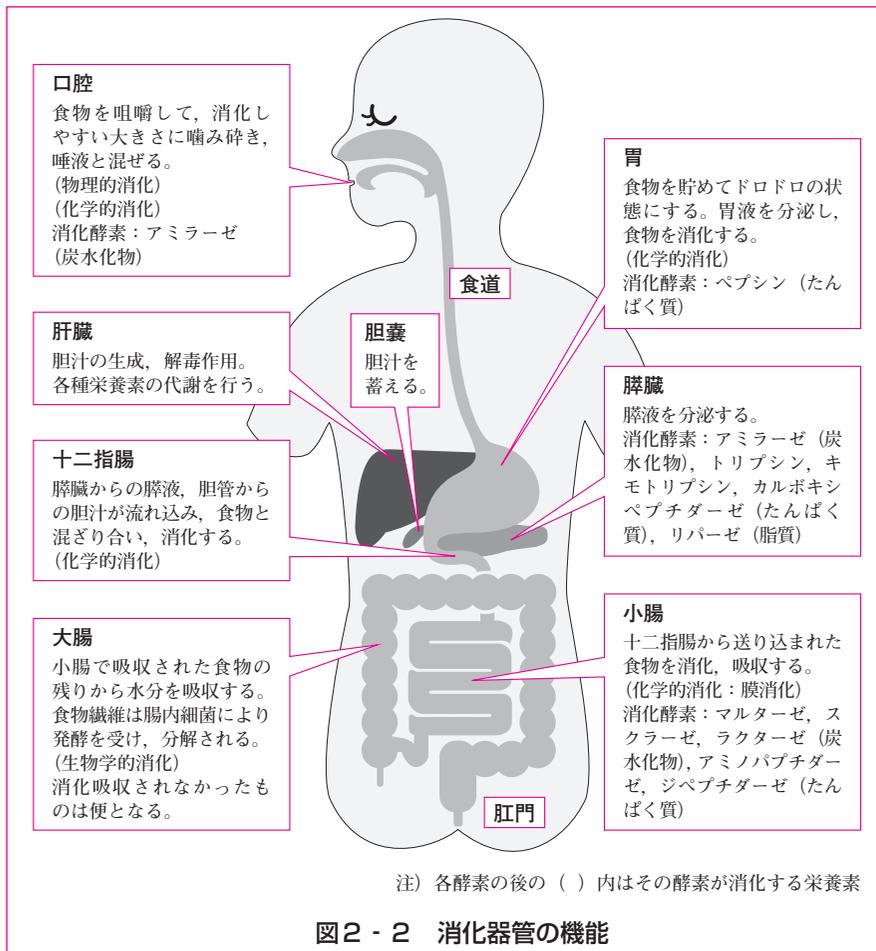
#### (1) 食物摂取、食品摂取の現状と問題点

2015（平成27）年度乳幼児栄養調査結果（10年に1回実施される）より、主要な食物摂取、食品摂取状態をみると、穀物類は毎日2回以上を摂取している子

質は体内で燃焼してエネルギーを産出することができるため、「エネルギー産生栄養素」と呼ばれる。エネルギー源として特に重要なものは、炭水化物と脂質である。たんぱく質、脂質、ミネラルは身体の構成成分となる。たんぱく質は筋肉を構成し体重の20%前後、脂質は体脂肪として体重の15～25%、ミネラルは骨量として体重の5%程度存在する。またミネラルやビタミンは体内で代謝を円滑に進める役割がある。

表2-1 消化作用の種類

種類	内容
物理的消化	咀嚼、消化器管でのぜん動運動などによる <sup>かくはん</sup> 攪拌によって、食物、内容物を細かくして消化液と混合し、移動させること
化学的消化	唾液、胃液、膵液など消化液中の消化酵素の作用で、食物を分解すること
生物学的消化	大腸内の腸内細菌による発酵分解作用



必要である。

体内の水分は細胞内液が約 2/3、細胞外液は残り約 1/3 である。体内の水分量はほぼ一定量に保たれており、食事や飲料などで供給される量とほぼ等量の水分が汗、呼吸など不感蒸泄、尿や便で排泄される（1日2～2.5L）。

水分の主な役割は、体内を循環し、栄養素の消化、吸収、物質の輸送、排泄を助け、汗をかくことで体温調節をすることである。

### 3 専門知識を食育に活かそう

「栄養」が、食物を摂取し、その食物に含まれる栄養素を体内に取り入れることで、健康の維持・増進を図るという現象であることが理解できたと思う。こうした栄養成分の構造や代謝の仕組みは、科学的に解明されている。その内容は専門的で多岐にわたり、けっして簡単に理解できるものではない。しかし、「子どもの食と栄養」を理解するにあたって、これらの専門知識を基礎的な知識として身につけておくことは大切なことである。なぜなら、そうすることで根拠に基づいた正しい情報を、子どもたちにわかりやすく説明し、また保護者にも適切な情報を伝えることができるようになるからである。難しいからといって避けるのではなく、積極的に学ぼうとする姿勢は、保育者として食育を実践する上での基本となることをわすれないでほしい。

#### 演習問題

1. 各栄養素の働きである「エネルギー源となる」「体の構成成分となる」「代謝を円滑に進める」について図2-1を参考に、子どもにわかりやすいことばで説明してみましょう。

## 2. 食事摂取基準と献立作成・調理の基本

### 【学習のねらい】

- ・ 食事摂取基準・食事バランスガイドの内容を理解し、それぞれの活用法を学ぶ。
- ・ 食事摂取基準・食事バランスガイドを使い献立を作成する。

### 1 日本人の食事摂取基準

#### (1) 「栄養所要量」から「日本人の食事摂取基準」へ

従来の「栄養所要量」は、健康な人を対象とした「国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のために標準となるエネルギー及び各栄養素の摂取量」であっ

表2-13 カルシウムの食事摂取基準

(mg/日)

性別 年齢等	男性				女性			
	推定平均 必要量	推奨量	目安量	耐容上限量	推定平均 必要量	推奨量	目安量	耐容上限量
0～5 (月)	—	—	200	—	—	—	200	—
6～11 (月)	—	—	250	—	—	—	250	—
1～2 (歳)	350	450	—	—	350	400	—	—
3～5 (歳)	500	600	—	—	450	550	—	—
6～7 (歳)	500	600	—	—	450	550	—	—
8～9 (歳)	550	650	—	—	600	750	—	—
10～11 (歳)	600	700	—	—	600	750	—	—
12～14 (歳)	850	1,000	—	—	700	800	—	—
15～17 (歳)	650	800	—	—	550	650	—	—

出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」2019年12月一部改変

表2-14 鉄の食事摂取基準

(mg/日)

性別 年齢等	男性				女性					
	推定平均 必要量	推奨量	目安量	耐容 上限量	月経なし		月経あり		目安量	耐容 上限量
					推定平均 必要量	推奨量	推定平均 必要量	推奨量		
0～5 (月)	—	—	0.5	—	—	—	—	—	0.5	—
6～11 (月)	3.5	5.0	—	—	3.5	4.5	—	—	—	—
1～2 (歳)	3.0	4.5	—	25	3.0	4.5	—	—	—	20
3～5 (歳)	4.0	5.5	—	25	4.0	5.5	—	—	—	25
6～7 (歳)	5.0	5.5	—	30	4.5	5.5	—	—	—	30
8～9 (歳)	6.0	7.0	—	35	6.0	7.5	—	—	—	35
10～11 (歳)	7.0	8.5	—	35	7.0	8.5	10.0	12.0	—	35
12～14 (歳)	8.0	10.0	—	40	7.0	8.5	10.0	12.0	—	40
15～17 (歳)	8.0	10.0	—	50	5.5	7.0	8.5	10.5	—	40

出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」2019年12月一部改変

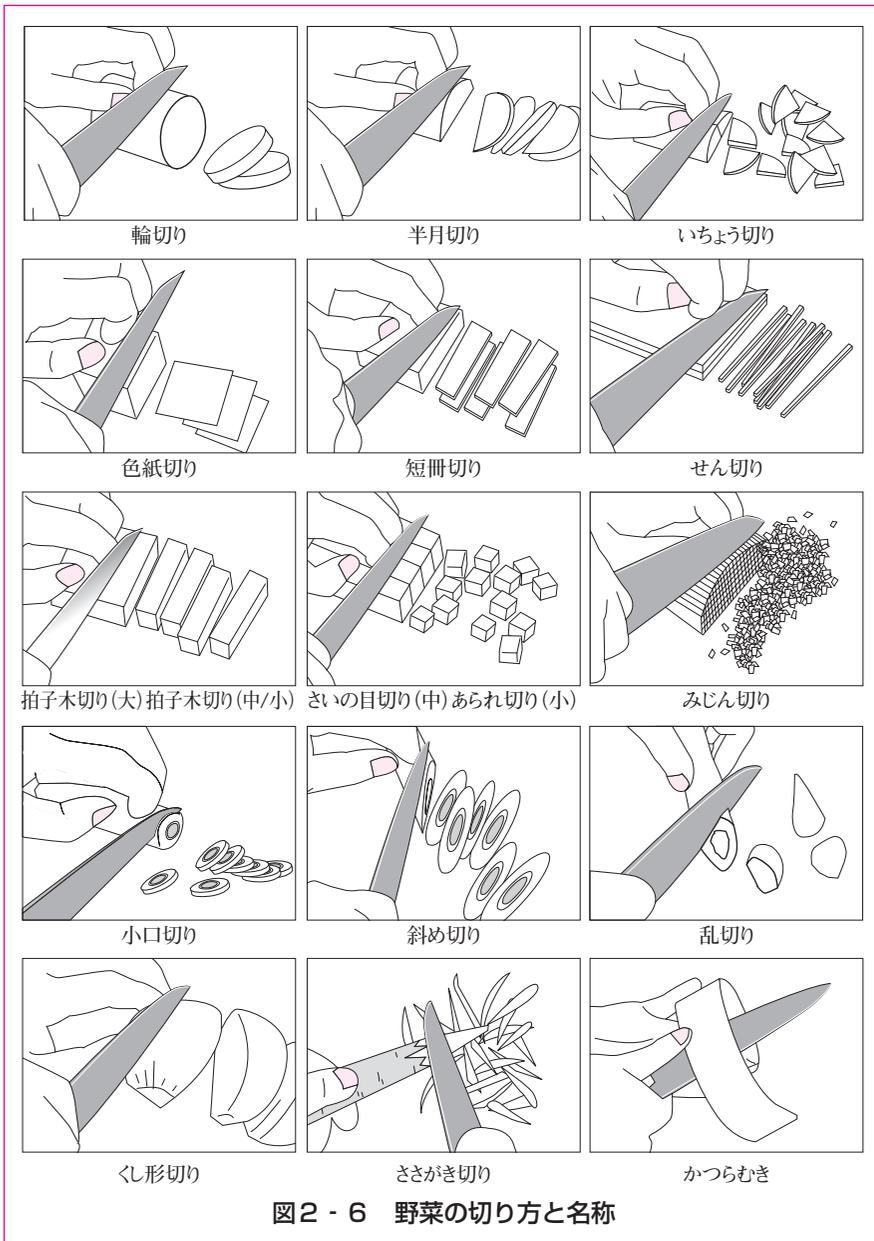
## column

## エネルギー産生栄養素バランス

食事から摂取する栄養素の中でエネルギーを産生するたんぱく質 (P)、脂質 (F)、アルコールを含む炭水化物 (C) の3つの栄養素が、摂取する総エネルギーの占めるべき割合 (%) を示したもの。頭文字からPFCバランスともいわれる。

参考表：エネルギー産生バランス (目標量) (%エネルギー)

年齢等	たんぱく質 P	脂質 F		炭水化物 C
		脂質	飽和脂肪酸	
0-11 (月)	—	—	—	—
1-14 (歳)	13-20	20-30	10以下	50-65
15-17 (歳)	13-20	20-30	8以下	—



### ③電子レンジによる調理

電子レンジ対応の耐熱ガラス、耐熱プラスチック容器など電子レンジ対応の容器を使用する。金属の容器は使用できず火花が出るので注意が必要である。短時間で急速に加熱できるのでビタミンなどの損失を防ぐことができる。少量の食品の調理や温め、冷凍食品の急速解凍にも便利である。火を使わないので子どもでも安全に操作することができる。

## c. 調乳法

## ・無菌操作法（個人）

あらかじめ洗浄・殺菌しておいた哺乳瓶や乳首を使い、1回ごとに調乳するため、家庭や少数数の保育所などで用いられる。衛生的に行い調乳後直ぐ飲ませる（図3-3）。

## ・終末殺菌法（集団）

多量の調乳が必要な病院や乳児院、施設などで行われる。1日分あるいは数回分まとめて調乳し、哺乳瓶に分注して煮沸消毒する。その後急速に冷却し冷蔵保管する。調乳後に乳を瓶ごと煮沸消毒するので、安全性は高く、7℃以下で保存すれば24時間は安全である。ビタミンは損失するが、粉乳に添加されているため問題ない。授乳時間に1本ずつ取り出し、湯せんで適温（人肌）に温めて授乳する。

	Step1：粉ミルクを調乳する場所を清掃・消毒します。		Step7：やけどしないよう、清潔なふきんなどを使って哺乳ビンを持ち、中身が完全に混ざるよう、哺乳ビンをゆっくり振るまたは回転させます。
	Step2：石鹸と水で手を洗い、清潔なふきん、又は使い捨てのふきんで水をふき取ります。		Step8：混ざったら、直ちに流水をあてるか、冷水又は氷水の入った容器に入れて、授乳できる温度まで冷やします。このとき、中身を汚染しないよう、冷却水は哺乳ビンのキャップより下に当てるようにします。
	Step3：飲用水*を沸かします。電気ポットを使う場合は、スイッチが切れるまで待ちます。なべを使う場合は、ぐらぐらと沸騰していることを確認しましょう。		Step9：哺乳ビンの外側についた水を、清潔なふきん、又は使い捨てのふきんでふき取ります。
	Step4：粉ミルクの容器に書かれている説明文を読み、必要な水の量と粉の量を確認します。加える粉ミルクの量は説明文より多くても少なくてもいけません。		Step10：腕の内側に少量のミルクを垂らして、授乳に適した温度になっているか確認します。生暖かく感じ、熱くなければ大丈夫です。熱く感じた場合は、授乳前にもう少し冷やします。
	Step5：やけどに注意しながら、洗浄・殺菌した哺乳ビンに正確な量の沸かした湯を注ぎます。湯は70℃以上に保ち、沸かしてから30分以上放置しないようにします。		Step11：ミルクを与えます。
	Step6：正確な量の粉ミルクを哺乳ビンの中の湯に加えます。		Step12：授乳後2時間以内に使用しなかったミルクは捨てましょう。

※①水道水②水道法に基づく水質基準に適合することが確認されている自家用井戸等の水③調整粉乳の調整用として推奨される、容器包装に充填し、密栓又は密封した水のいずれかを念のため沸騰させたものを使用しましょう。  
注意）ミルクを温める際には、加熱が不均一になったり、一部が熱くなる「ホット・スポット」ができて乳児の口にやけどを負わず可能性があるため、電子レンジは使用しないでください。

出典）How to Prepare Formula for Bottle-Feeding at Home (FAO/WHO)より抜粋

図3-3 ミルクの作り方（「乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン（2007年）の概要」（WHO / FAO 共同作成）より）

化しているため、小学生から気をつける必要がある。また摂食障害は、過度の体重・体脂肪の減少によりパフォーマンスを上げようとする女子アスリートにも多く見られるようになっており、指導者・コーチへの教育も重要である。

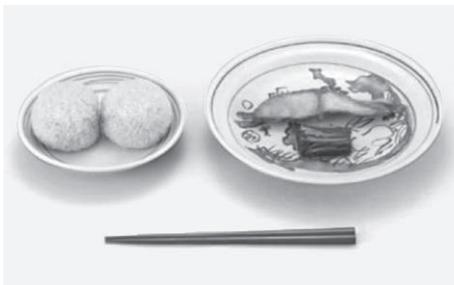
## 4 学校給食の栄養と食育

### (1) 学校給食の歴史

日本の学校給食は、貧しい子どもたちへの食事提供から始まり、現在は、望ましい食事や食習慣、食の自己管理能力などを学ぶ学校における食育の実際の教材にもなっている。

学校給食の始まりは、1889（明治22）年に山形県の私立小学校で、貧困児童を対象に無料の米飯を提供したのがその始まりと考えられている（図3-20）。

大正時代には、東京府直轄の小学校で、私立栄養研究所佐伯<sup>さいきただす</sup> 矩 所長の支援のもと、パンを取り入れた学校給食が開始された。昭和時代には、児童の栄養改善のための方法として文部省が学校給食を奨励し、対象を貧困児童のほかに栄養不



出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全Web

**図3-20 明治22年の学校給食**  
(おにぎり、塩鮭、菜の漬物)



出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全 Web

**図3-21 昭和22年の学校給食**  
(トマトシチュー、ミルク(脱脂粉乳))



出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全Web

**図3-22 昭和27年の給食**(コッペパン、  
ミルク(脱脂粉乳)、鯨肉の竜田揚げ、せんキャベツ、ジャム)



出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全Web

**図3-23 昭和52年の給食**(カレーライス、  
牛乳、塩もみ、くだもの、スープ)

判断力、表現力等の基礎」「学びに向かう力、人間性等」として示している。この資質・能力は小学校以降の学習指導要領にも、変化の激しいこれからの社会を生きる子どもたちに身につけさせたい「生きる力」の3要素として示され、幼児教育が学校教育につながっていく。

さらにこれらの3つの資質・能力が、5つの領域（健康・言葉・人間関係・表現・環境）における「ねらい及び内容」に基づいて展開される保育活動全体を通じて育まれていった時、幼児期の終わり頃（5歳後半）には具体的にどのような姿として現れるかを「幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿」として明確化した。これらは「幼稚園教育要領」「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」においても幼児教育を行う施設として共有すべき事項と定められ、幼児教育の共通化が図られた。

保育者は、保育の全体の計画、そしてそれに基づく食育計画や健康の計画を立

**幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿**

- ・健康な心と体
- ・自立心
- ・協同性
- ・道徳性・規範意識の芽生え
- ・社会生活との関わり
- ・思考力の芽生え
- ・自然との関わり
- ・生命尊重
- ・数量や図形、標識や文字などへの関心
- ・感覚
- ・言葉による伝え合い
- ・豊かな感性と表現

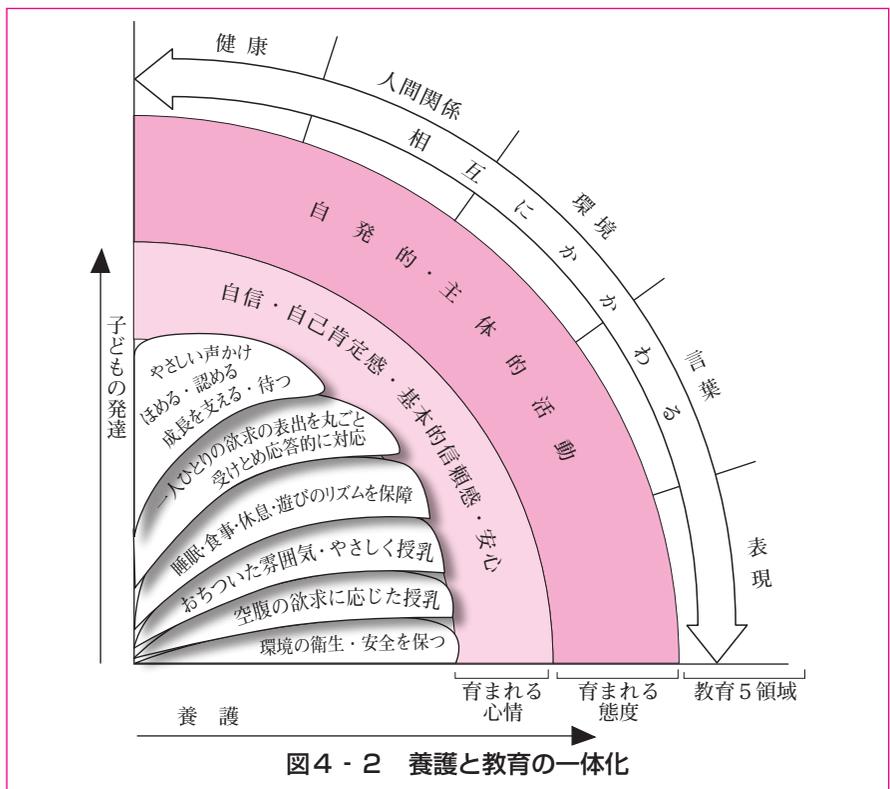


図4-2 養護と教育の一体化

## 4. 地域の関連機関や職員間の連携

### 【学習のねらい】

- ・食を通じた子どもと自然・地域とのつながりを学ぶ。
- ・食を通じた伝承・文化の理解について学ぶ。
- ・異なる職種との協働について学ぶ。

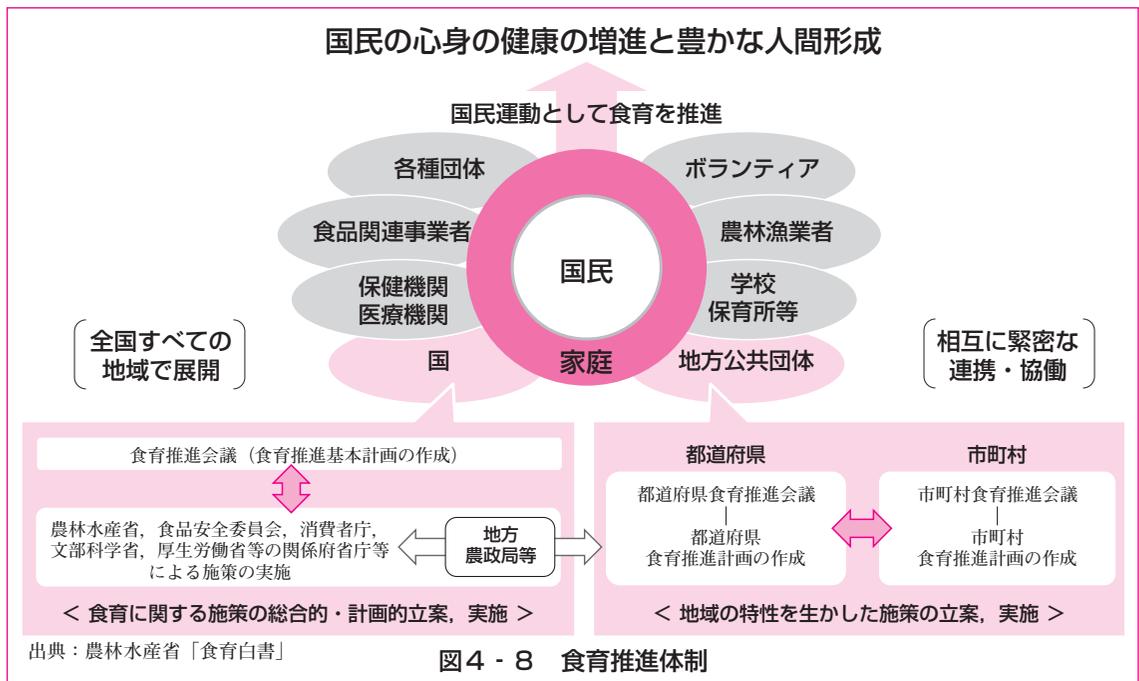
### 1 幼稚園・保育所・認定こども園が子どもの生活の中心に

乳幼児期の子どもたちは、家庭を基盤としながら、子どもたち同士あるいは世代を超えたさまざまな人たちとの交流によって育っていく。日本では、3歳未満の低年齢児の子ども約60%は、保育所、認定こども園などへ行かず家庭で育っているが、3歳以上の就学前の子どもになると、90%以上の子どもが幼稚園、保育所、認定こども園などの幼児教育施設を利用するようになる\*。また3歳未満の低年齢児の保育所、認定こども園などの利用数は、子どもの出生数が減少しているにも関わらず、ここ近年の女性の就業率の増加に対応し、毎年増加傾向にある\*\*。

第2次世界大戦後の社会状況の変化によって、子どもたちの生活は、かつてのガキ大将を中心にした幅広い年齢層の人間関係から、保育・教育施設における年齢の近い友だちを中心とした関係へと変わった。また家族構成も、従来の三世代

\* 2019（平成31）年に保育所、認定こども等を利用している3歳未満の乳幼児は109万6,250人で、これは3歳未満児の37.8%となる（3歳未満児総数290万3,000人）。また同年に幼稚園、保育所、認定こども園等を使用している3歳以上の就学前の子どもは272万8,977人で同年齢層の子ども92.6%となっている（3歳以上児総数2947,000人）。（資料：厚生労働省「保育所等関連状況取りまとめ」、文部科学省「学校基本調査」）

\*\* 2019年の3歳未満児の保育所等の利用数は、2018年に比べ2万5,000人増の109万6,250人となっている。（資料：厚生労働省「保育所等関連状況取りまとめ」）



様式例③

資料4-3

## 月指導計画

歳 組

所 (園) 長	主 任	担 当
---------------	--------	--------

子どもの姿	ね ら い	
養護・教育の内容	職員間の共通理解	
環境構成	予想される子どもの活動	保育者の援助と配慮
評価・反省	家庭・地域との連携	