



管理栄養士を目指す学生が 幼稚園児を対象に「おにぎり教室」を実施

京都光華大学／京都光華大学短期大学部（学長：高見 茂）は、健康科学部 健康栄養学科 管理栄養士専攻の和井田 結佳子 講師のゼミに所属する学生が、卒業研究の一環として、光華幼稚園の年長児を対象とした食育実践研究を実施します。

今回の食育実践研究では、同園の年長児 46 名を対象に、大学の調理室で「おにぎり教室」を行います。幼稚園教諭が園児とおにぎり作りの本を読んだことをきっかけに、園児が興味を持ったことから実施するものです。

当日は、健康栄養学科管理栄養士専攻 4 年生 10 名が指導にあたり、園児がわかめおにぎりや鮭おにぎり作りに挑戦します。

■ 幼稚園の日頃の活動とつながる食育を実践

本卒業研究の目的は、幼稚園における食育実践を通して、幼児の興味・関心を高める食育の方法を模索し、そのための工夫を検討することです。

研究では、まず食育実践に向けた幼稚園見学や、幼稚園教諭への聞き取りを行います。そのうえで、園児の発達段階や関心に合わせて食育を企画・計画し、調理内容の試作・検討を重ねたうえで実施します。実施後は、園児や保護者の反応をもとに、活動の意義や効果を検証します。

本研究の特徴は、大学と併設幼稚園が密に連携している点です。幼稚園の日頃の活動や園児の関心を踏まえ、食育が単発のイベントで終わるのではなく、日常の保育活動の延長線につながるよう計画しています。

■ 衛生面や安全面に配慮しながら、おにぎり作りを体験

おにぎり作りでは、幼児が衛生的に調理する感覚を身に付けられるよう、ラップを使用します。

また、次の3点をポイントとして、学生が園児をサポートします。

1. ラップを使い、衛生的におにぎりを作る
2. 炊き立てのご飯にわかめを混ぜ込み、やけどに注意しながら力加減を考えて混ぜる
3. 鮭の具材をラップの上から中に閉じ込めながら握る

おにぎりを作った後は、園児が自分で作ったおにぎりを味わいます。

■ 料理の楽しさを通して、子ども・保護者・学生の学びへ

本活動を通して、園児には料理を「楽しい」と感じてもらうとともに、普段とは異なる体験の場を通して、食への興味・関心を高めてもらうことを期待しています。

また、今回の体験が家庭での食事や料理について、園児と保護者が会話するきっかけとなることも期待しています。食育は子どもだけを対象とするものではなく、保護者を含む大人にとっても、子どもの食や成長について考える機会となります。

学生にとっては、管理栄養士を目指す専門性を深める機会であるとともに、実際の子もたちと関わりながら、食育実践の楽しさや意義を学ぶ機会となります。さらに、研究活動を通じて子どもへの理解を深め、将来、現場で自分のアイデアを実践につなげられる人材の育成を目指します。

【開催概要】

【日 時】 2026 年 9 月 8 日（火）

【会 場】 京都光華大学 光耀館 4 階 第二調理室 〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町 38

【内 容】 わかめおにぎり、鮭おにぎり作りおよび試食

【参加者】 光華幼稚園 年長児 46 名、健康栄養学科 管理栄養士専攻 4 年生 10 名

報道各社におかれましては、大学と併設幼稚園が連携して取り組む食育実践研究について、広くご案内・ご取材いただきますようお願い申し上げます。

※取材に関するお問い合わせ※

京都光華大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：川島

【TEL】 075-312-1899 【FAX】 075-312-5594 【E-mail】 hkk@mail.koka.ac.jp 【URL】 <https://www.koka.ac.jp/>

2026 年 4 月共学化！
「京都光華女子大学」から
「京都光華大学」へ

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超え、願いをつなぎ続ける学園を目指して

Well-Being な社会を実現するためには多様な人々が手を取り合い共創することが必要です。
その共創のスキルを学生が育めるよう、本学園はジェンダーの壁を取り払い、男女共学化。
おもいやりの心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。