

今年度の食育の取り組み

<園の紹介>

東西線西葛西駅高架下にあるちゃいれっくの中で最初に出来た園です。

0～5歳まで園児約90名、職員30名で運営されていますが、もともと2つの園が合併した為、施設的には汎用性が低く効率化が課題です。

2021年4月以降は改装され2階ワンフロアになるので、食育活動の充実が期待されます。

園の特徴としては多国籍の子どもが在籍しています。

葛西臨海公園



<課題>

- 様々な家庭環境の園児達なので、伝統的な日本料理などの経験が少ない子が見受けられます。
- 食経験も乏しく食材の成り立ちなどを知らない園児も見受けられます。
- 洋食中心の食生活が多いためなのか、咀嚼力の脆弱さが目立ちます。

<今年度の食育>

当初各クラスの担任と連携して今年度の食育について計画していましたが、調理保育・地域交流については全て実施できなくなってしまいました。献立表に旬の食材を明記して、保育に取り入れて頂いています。

園長、職員と協議した中で安全性を考慮した食育活動を報告いたします。

*お誕生日会給食

*月一回郷土料理を紹介する献立

*行事食



世界の料理（インドネシア）

（長崎県：七夕）

（端午の節句）

*食材に触れよう

献立表に旬の食材に印をつけて各クラスで保育と連動し、食材を五感で楽しんでもらっています。

- 味噌作り ゆで大豆、塩、米麴を潰して混ぜて味噌を作り、みそ汁などにして給食で食べました。



・そら豆の鞘取り 保育士に絵本「そらまめくんのベッド」を読んで頂き、鞘取りを行いました。



・主活動の時間に成長に合わせて食材に触れる、スケッチをするなどクラスで実施しています。



・給食時間巡回中に食材を見せています。



・年長組には三色食品群色分けを実施しています。



・ローリングストック 避難訓練に合わせて、おやつに非常食を提供しています。

園全体としてSDGsに取り組んでいます。



♡子ども達がいつまでも健康で幸せであるように支えています♡

