

<月ごとの活動>

今年度は新型コロナ感染拡大の影響により、クッキング保育ではなく絵本を取り入れた食育を行った。

8月「ピザづくり」

ねらい : 夏野菜に触れ、絵本を通してピザ作りを知る

取組 : 旬の野菜に触れる・絵本読み聞かせ

ピザ生地作りのデモンストレーションをみる (幼児クラスのみ)

取組後の姿 : おやつの際に触れた野菜を見つけ出し指をさすなどの様子が見られた。

生地の匂いからイーストや小麦の匂いを見つけたり、生地を見てお餅やパンを想像することが出来た。触る、見る、匂いをかぐなどの五感を使った食育を通して食への興味関心を引き出すことが出来た



10月「お弁当作り」

ねらい : お米について知り、疑似お弁当作りを通してお米の大切さを知る

取組 : お米に触れる・お弁当箱に食材を詰める・お弁当箱にシールを貼る

取組後の姿 : 身近な米に触れ、食育後も、作ったお弁当箱を保育中や家で遊んでいる様子が見られた。身近にある米について学びを深め、給食時には今日のご飯は何のお米?これは何からできているの?などと聞く園児もいた。

お弁当箱の中にかにきれいに詰められるか子ども自身が考えながら作業する姿がみられた。



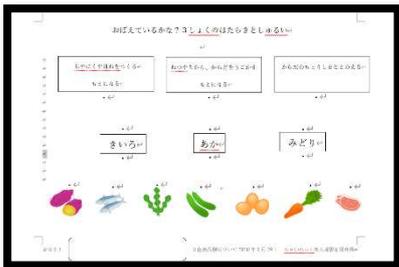
<幼児クラスの食育>

3-5歳児の幼児クラスでは3色食品群を使った食育を行っている。

3歳児は食材の名前を知り、給食でどんな野菜や肉、魚を食べているのかを学ぶ。

4歳児は食べている食材が3つの働きと色に分けられることを学び、主食主菜副菜、バランスの良い食事とは何かを学ぶ。

5歳児は今まで学んだことを活かし、たべもの列車を使って毎日の給食に使われている食材を働き別に色分けしている。最後には自分たちでバランスの良い卒園メニューを考える



品名	分量	調理法	アレルギー	備考
1. 雑穀米	100g	炊く		
2. 鶏肉	50g	煮る		
3. 豚肉	50g	煮る		
4. 牛肉	50g	煮る		
5. 魚	50g	煮る		
6. 豆腐	50g	煮る		
7. 卵	1個	煮る		
8. 牛乳	100ml	煮る		
9. 野菜	100g	煮る		
10. 果物	100g	煮る		
11. 海藻	100g	煮る		
12. 豆	100g	煮る		
13. こんにゃく	100g	煮る		
14. こんにゃく	100g	煮る		
15. こんにゃく	100g	煮る		
16. こんにゃく	100g	煮る		
17. こんにゃく	100g	煮る		
18. こんにゃく	100g	煮る		
19. こんにゃく	100g	煮る		
20. こんにゃく	100g	煮る		



<園全体での食育>

食育委員会を給食、保育士で作って毎月のテーマに沿ったポスターを使って園児たちに話をしている。



<家庭への取り組み>

給食だよりを作成し、年間給食目標の評価や各クラスの食育の様子や旬の食材や食中毒などの情報を発信している。