

# 給食室の窓から

2022 4

## ご入園・ご進級おめでとうございます

昨年度はコロナ禍の影響で保育園行事が次々と変更・中止となりました。行事だけでなく、食育活動もその影響を受けました。

食材に触れる機会やクッキング保育、幼児クラスは「自分で配食」してきましたが、大人が配膳することで感染防止対策を行い、お茶当番や年長児のお米とぎ当番も一時休止するなど、子どもたちが「食べること」に触れる活動が制限されました。



そんな中でも、子どもたちの食への意欲は衰えることはなく、これまで通りのびのびと食事を楽しむ姿がありました。大切にしてきた「食を営む力」はちゃんと芽生えていることを実感し、子どもたちの姿にずいぶん励まされた一年でした。

今年度もコロナ禍の影響を受けることになるかと思えます。しかし、クッキングやお手伝いの内容が変化しても、食育の中で育てたい力は変わりません。新しい取り組み方を模索しながら、『食べることは生きること』食を通じて、未来への興味・意欲につなげていきたいと思えます。

今年度も元気いっぱい「いただきます」「ごちそうさま」が聞けるように頑張ります。

### みたかつくしんぼ保育園の給食は・・・

- ✪ 昼食もおやつも給食室で手作りしています（自園式です）
- ✪ ご飯と一汁二菜の和風食が中心です
- ✪ 使用食材は安全に配慮し、無農薬・低農薬・非遺伝子組み換えの食品を入手しています
- ✪ 離乳食・乳児食・幼児食に作り分け、食べ方やスプーン・はし使いに配慮しています
- ✪ 放射線物質による農水産物の汚染に対応し、食材選びに細心の注意を払っています（葉物・根菜の湯洗い(50℃)など食材を安全に使用する努力をしています）



### みたかつくしんぼ保育園の食育は・・・日常的に食材に触れることを大切にしています。

（これまでの主な取り組みです。状況により変更する場合があります）

- ★ クラスごと、年齢に応じたお手伝いをします。（野菜の皮むきなど）
  - \* 献立表で食材を見ながら、やりたい時やできる時に「お野菜ありますか？」と気軽に取り組みます。
- ★ 『ホットプレートでおやつを作ってみる（2歳児）』や『包丁を使ってみる（5歳児）』など年齢に応じた調理経験をします。（クラスごと）
- ★ 5歳児はお誕生月に好きな給食のリクエストをします。
  - \* 5歳児のみの特別な取り組みなので、小さい子たちのあこがれの給食です。
  - ここ数年は3、4歳児クラスの時から決めていたという子もいて、毎日の給食に関心を持つようになっていきます。
  - \* リクエストインタビューの様子は献立表に掲載します。お楽しみに！

