

1 あま市の幼児食提供について

○幼児食の取り組み

季節・行事に応じた内容の給食や、今年度は『世界の料理』をテーマに毎月各国の料理を提供し、給食を通じて世界を学び体験させた。

9月に防災の日として災害食（レトルトカレー）を提供した。

各園5歳児に食べたいメニューのアンケートを取り、3月にリクエスト給食を実施する。

幼児食の献立例

11月10日 新米の日



ごはん（かぶと米）
さばの味噌煮
磯香和え
だいこんのうま煮
リンゴゼリー

12月24日 クリスマス



カラフルピラフ
フライドチキン
オニオンスープ
ピーチゼリー

1月15日 小正月



ごはん
ぶりの照り焼き
煮しめ
だまこ餅雑煮
のりふりかけ

世界の献立

トルコ



チキンケバブ
ツナピラフ
豆入りトマトスープ

アフリカ



ごはん
ムシカキ
イリオ
クスクスのスープ

アメリカ



バーガーバーグ
コールスローサラダ
チリコンカン

月	国名	月	国名	月	国名
4月	中国	8月	アフリカ	12月	韓国
5月	イタリア	9月	インド	1月	ドイツ
6月	タイ	10月	イギリス	2月	ロシア
7月	トルコ	11月	アメリカ	3月	フランス

○離乳食の提供

0歳児、1歳児の発育・成長に応じた、離乳食給食（中期・後期・完了期）の提供をしている。離乳食献立表では離乳食のポイント等を保護者へ知らせた。

（離乳食の献立例） 1月15日小正月



五分がゆ 煮しめ 白菜のすまし汁 七分がゆ 煮しめ 白菜のすまし汁 軟飯 煮しめ 白菜のすまし汁
 (中期) (後期) (完了期)

○アレルギー除去食の提供

月に1回程度、卵の除去食の対応をしている。アレルギー専用調理室で卵以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて各園に配送している。調理員、コンテナ室、配膳員、保育園の担当者は確認票と口頭で受け取り確認を行っている。

（除去食の献立 12月）



関東煮(うずら卵入り)

ごはん 赤魚の麴焼き 関東煮 しそ和え
 (幼児常食)



個人用
除去食容器

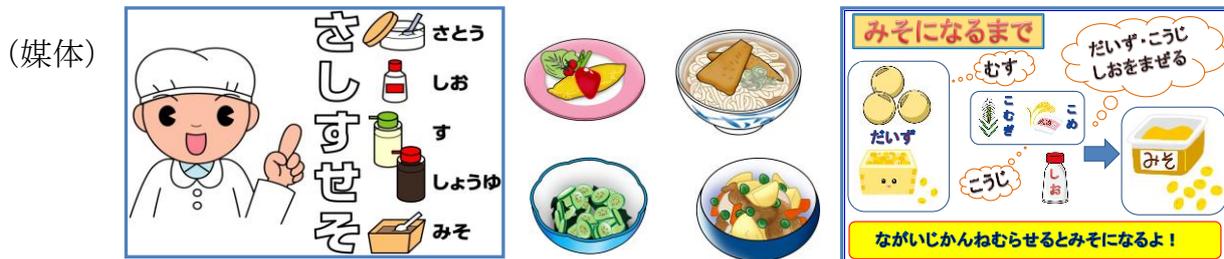
関東煮(うずら卵除去)
 (除去食)

2 食育指導について

10～11月に各園5歳児対象に「味付け」をテーマに調味料の『さ・し・す・せ・そ』を説明した。食材にいろいろな調味料を使うことにより料理のバリエーションが増えること

を伝えた。和食に使用する味噌・しょうゆについて、「味噌・しょうゆが出来るまで」の工程や「体への働きについて」の内容を指導した。

調味料カード・料理カード、ポスターを用いて園児に視覚的に分かりやすく説明した。



(指導風景)



3 園児・保護者への情報提供について

「給食だより」(別紙5)を毎月発行し給食レシピや食の情報、クイズ、世界の献立等を掲載した。また、あま市保育園給食ではあま市の公式ウェブサイト「あま市の給食レシピ」に動画を公開した。



【給食レシピ動画】

4 食育の日

毎月19日(7~9月を除く)は、「食育の日」として家庭から弁当を持参してもらい、弁当を介した親子の交流を図った。

5 保育園で収穫した作物を給食に使用

保育園で、園児達が育てたさつま芋を使用した「さつま芋と大豆のカリカリ揚げ」を10月29日の給食で提供した。自分たちが育てた作物を食べることを通して、食の大切さを知

ってもらった。

6 年長児給食センター見学

9月 3日 (木) 正則保育園	27名	9月15日 (火) 五条保育園	24名
9月16日 (水) 七宝北保育園	29名	9月17日 (木) 新居屋保育園	32名
10月 2日 (金) 昭和保育園	33名	10月 5日 (月) 昭和保育園	32名
10月 8日 (木) 大花保育園	36名	10月12日 (月) 篠田保育園	38名
10月15日 (木) 萱津保育園	23名	10月30日 (金) 聖徳保育園	23名
			合計 297名

展示コーナーから調理風景を見学し、窓越しにラミネートした言葉を調理員に見てもらい交流した。

手洗いに関して、汚れがあると発光する液を引率の先生に使ってもらい、洗い流せていない箇所を実際に園児が見て、しっかり洗うことを指導した。また、スライドを用い給食センターの各部屋の説明をし、給食がどのような調理工程で出来上がるか、給食への関心が高められるよう話をしたり、食材イラストを媒体として食材を当てる「食べ物クイズ」を行った。

(センター見学風景)

