保育園給食・食育について

1 あま市の保育園給食提供について

○幼児食の取り組み

季節・行事に応じた内容の給食や、東京オリンピック開催年に合わせて『世界の献立』を毎月提供して、給食を通じて季節や伝統を感じたり、世界を学び体験させた。7月にはあま市産の小松菜を練りこんだ"あまつ菜めん"を提供し、園児と市長が一緒に食べ、地産地消や給食について話し交流を図った。

また、9月の防災の日に非常食(レトルトカレー)を提供し、災害時の食事を体験できた。12月には各園5歳児に、食べたいメニューのアンケートを取り、2月と3月にリクエスト給食を実施する。

幼児食の献立例

七夕(7月7日)



デニッシュパン 星形ハンバーグ 七タサラダ 流れ星スープ クリスマス (12月24日)



食パン フライドチキン れんこんサラダ ミネストローネ いちごジャム 鏡開き(1月11日)



ごはん ぶりのごまみそ焼き 煮しめ だまこ雑煮

世界の献立例

カナダ(4月)



ロールパン チキンのメープル焼き カラフルサラダ サーモンチャウダー 台湾(6月)



ルーローハン 空心菜のサラダ ルオボータン パイン メキシコ(10月)



タコス風ライス メキシカンチキン チリトマトスープ ヨーグルト

実施月	国名	実施月	国名	実施月	国名
4月	カナダ	8月	スペイン	12月	韓国
5月	フィリピン	9月	インド	1月	中国
6月	台湾	10月	メキシコ	2月	ドイツ
7月	ベトナム	11月	ガーナ	3月	アメリカ

○離乳食の提供

0歳児、1歳児、その他園児の発育・成長に応じた、離乳食給食(中期・後期・ 完了期)を各期の食材表をもとに提供した。

離乳食の献立例 7月7日 七夕の日

中期



五分がゆ 鶏のトマト煮 流れ星スープ

後期



七分がゆ 鶏のトマト煮 流れ星スープ

完了期



軟飯 星形ハンバーグ 流れ星スープ

○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。

除去食の献立例 11月30日





○オーガニック食の提供

化学肥料を使用しない食材で作る「オーガニック食」の全国での広がりをうけ、健康で充実した生活を送るための健康教育の一環として、試験的に「有機にんじん」の提供を行った。





ごはん いわしの梅煮 有機にんじんの三色和え えびとかぶの吹き寄せ汁

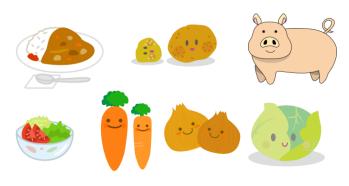
2 食育指導について

12月・1月に各園5歳児対象に「お手伝い」をテーマに『料理のお手伝いしているかな』を説明した。買い物・調理・盛り付け・お片付けで園児が手伝えることや、ルールやマナー等を指導した。

また、ポスター、食材カードを用いて園児に視覚的に分かりやすく説明をした。

(媒体)









3 園児・保護者等への情報提供について

「給食だより」(別紙3)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、あま市学校給食センター内展示コーナーにて「保育園給食おすすめレシピ1」「保育園給食おすすめレシピ2」「離乳食給食について」を発行している。



保育園給食おすすめレシピ



保育園給食おすすめレシピ2



離乳食給食

4 食育の日

毎月19日(7月から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、弁当づくりを介して親子の交流でふれあいを図った。

5 保育園との関わりについて

保育園で園児達が、育てたさつま芋を使用した「さつま芋のサラダ」を11月 2日の給食で提供した。自分たちが育てた野菜を食べることを通して、食の大切 さを知ってもらった。

また11月から幼児対象(3歳児~5歳児)で"残食量の見える化"をうたい、各クラスに残食表を配付、給食の残り具合によって「はなまる」、「まる」、「さんかく」を毎食記入し、月末には結果に合わせたシールを貼り視覚にもうったえた。







6 年長児給食センター見学

	4月2	7 目(火	:)大花保育園	3	1名	1	1月	9	日(火)昭和保育園①	1	28名
1	1月1	1日(木	:)五条保育園	2 :	2名	1	1月1	6	日(火)聖徳保育園		26名
1	1月2	2日(月)昭和保育園②	2 9	9名	1	1月2	4	日(水)新居屋保育園		42名
1	2月	2日(木	:)七宝北部保育園	2 8	8名	1	2月	3	日(金)正則保育園		29名
1	2月	6日(月)萱津保育園	2 :	2名	1	2月	9	日(木)篠田保育園		3 3名
									合計	2	9 0名

展示コーナーから調理場内を見学し、各園で考えてきた言葉を調理員に見てもらい交流を図った。パワーポイント、動画を用いて給食が出来上がる過程の説明をし、給食への関心がより高まるよう作業中の音を流し聴覚的にも関心を持たせた。

また、その日に使用する野菜を箱の中で触って当てる「箱の中身はなにか?」 クイズを行った。

実際に使用されている調理器具や生の野菜を使い、見たり触ったりすることで 食の興味を図った。

(センター見学風景)















