



令和5年度食育計画



食育活動目標

～『食べる意欲＝生きる意欲』を育てる～

心を込めた愛情たっぷりの給食作りを目指す

〔園での取り組み〕

- ◎ 生きていることが食育。全職員「毎日が食育」を心に留めた保育をする。
- ◎ 職員は落ち着いた雰囲気を中心掛け、子どものお手本であることを忘れない。
- ◎ 食事に関する家庭からの相談には、保育士だけでなく給食担当者も対応する。
- ◎ 子どもの食事に関する楽しみや会話を大切にする。
- ◎ 食事（給食）の場を楽しくし、食事の環境づくりと援助を大切にする。
- ◎ 「いただきます」「おごちそうさま」がちゃんと言えることで、感謝の気持ちを持つ。
- ◎ 家族との連携を大切にし、子どもの発育を考える。
- ◎ 毎月のお誕生会を食育DAYとする。（保育士と給食室との連携）
- ◎ 給食室前に、当日使用する食材を置き、当日のメニューをひらがなで紹介する。
- ◎ 園玄関に「本日のメニュー」を展示し、材料や調理法等を紹介し保護者の方に関心をもってもらう。
- ◎ 当日の食材を栄養素グループ表で展示。
- ◎ 手づかみ食べ、スプーン、箸へとスムーズに移行していけるよう保育者との連携を図る。
- ◎ 恵まれた環境を大事にして、外遊びや散歩をすることで空腹を感じる。

【★アレルギー対策】

- ★ アレルギーのある園児の食器の色を変える。（子どもにも覚えてもらう）
- ★ 配膳車の上にアレルギーのある・なしを表示。アレルギーメニューに色付けし、各クラスに配布。



〔献立表・調理上の留意点〕

- ◎ 未満児は、子どもそれぞれの成長に合わせて、保育士と話し合い食品の種類・量・大きさ・堅さを考える。
- ◎ 発育に応じて離乳食を作る（家庭との連携をとる）
- ◎ アレルギーのある子に対しては、診断書（指示書）をもとに保護者と話し合い安全に重々気をつける。
- ◎ 各クラス保育士と給食職員の連携を密にし、子ども一人ひとりを大切に日々の体調等に対応する。
- ◎ 郷土料理や旬の食材を取り入れ、季節感や文化を知るメニュー作りをする。
- ◎ 多様な味の体験が出来るよう幅広い種類の食材を取り入れる。
- ◎ 体にやさしい給食を目指す。
- ◎ 手づかみ食べ、咀嚼を大切に考える。
- ◎ 昆布、削り節、いりこ、椎茸等の天然素材のダシを使い、化学調味料などの添加物をなるべく使わない安心・安全な献立作りを心掛ける。