

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市私立保育会	
施設等名	はるみやこども園	
取組の名称	食育フェスティバル	
実施時期	2025年5月30日(金)	
取組みの目的	☒ 共食の推進 ☐ 朝食の摂取 ☐ 栄養バランスの良い食事の摂取 ☐ 野菜の摂取 ☐ 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	☐ よくかんで味わって食べる ☐ 栄養成分表示への理解促進 ☐ 食品の安全性に関する知識の普及 ☐ 農産物の栽培体験の機会提供 ☐ 食品ロスの削減 ☒ 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	【ねらい】 ＊食文化の違いを知り、理解を深める。 ＊様々な国の料理に触れ、楽しく食べる。 園給食では「世界の料理」をテーマに毎月、色々な国のメニューを提供しています。 今年は、様々な国があること、人がいること、食の文化があることを学ぶ機会として、大阪万博開催に合わせて、「はるみや万博」を開催しました。 各クラスが様々な国の衣装をまとい、パビリオンを催しました。子どもたちは、スタンプラリー形式で、各パビリオンを回り、その国の文化や言葉に触れたり、万博のテーマソングを歌って踊る「ショーパビリオン」で盛り上がり楽しい時間を過ごしました。 給食では、保護者の方に子どもたちが今までに食べた「世界の料理」の中から、どのメニューを食べてみたいか？の人気投票を行い、一番票の多かったメニューをはるみや万博の当日メニューに(ヤンニョムチキン・フォー・カッチュンバル)その他のメニューは後日の給食で食べる予定にしています。子どもたちも職員もその日がくることを楽しみにしています！	







食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市私立保育会、東大阪市集団給食研究会	
施設等名	むぎの穂第二保育園	
取組の名称	園庭で収穫した野菜の提供 世界の料理としてオーストラリア料理を提供 クラス全員での給食・おやつのお供 給食便りの配布・給食の展示	
実施時期	きゅうり・トマト・じゃが芋・バジルの収穫→6月～8月 世界の料理→月1回 おしずし→年1回 クラス全員での給食・おやつ、給食の展示→毎日 給食便りの配布→毎月	
取組みの目的	✓ 共食の推進 □朝食の摂取 ✓ 栄養バランスの良い食事の摂取 ✓ 野菜の摂取 ✓ 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	✓ よくかんで味わって食べる ✓ 栄養成分表示への理解促進 □食品の安全性に関する知識の普及 ✓ 農産物の栽培体験の機会提供 ✓ 食品ロスの削減 ✓ 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<菜園でのきゅうりの収穫> 園庭の菜園で、きゅうりを栽培し、食べごろのものがある時に、収穫して、給食のナムルやサラダに加えて提供した。 菜園は、子どもたちが、毎日のように活動する園庭にあり、きゅうりが、少しずつ大きくなる様子、色が変わっていく様子を観察できる。 時には、子どもたち自身が、収穫することで、野菜の苦手な子も食べてみよう、という意欲を引き出すことにつながっている。 <世界の料理> 6月はオーストラリア料理の チキンシュニッツェル・マッシュポテト・コンソメスープを提供した。 給食までに、クラスで、その国について調べてみる活動をしており、子どもたちが、興味をもって、給食を楽しむきっかけになっている。 <おしずし> 郷土料理のおしずしを給食で提供している。 生節を煮付けて用意し、すし飯を花型などで抜いて、子どもたちは、普段とは違う盛付を楽しみにしてくれている。 <クラス全員での給食・おやつのお供> 給食とおやつは、各クラスで、全員そろって食べる。 食べる前に、保育士が今日の献立や、よく噛んでゆっくり食べることなど、声掛けしてから、食べ始める。 <給食の展示> お迎えの時に、必ず通る廊下に、給食の展示台を置いている。 今日の献立、使っている食材についての説明、実際の献立を展示し、保護者の方にも見てもらう。 <給食便りの配布> 献立、食材のほかに、給食で人気のレシピや、旬の食材についてお知らせしている。	

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市私立保育会・東大阪市集団給食研究会	
施設等名	社会福祉法人しらゆき会しらゆき保育園	
取組の名称	沖縄の郷土料理の提供 夏野菜(枝豆、ピーマン、きゅうり、プチトマト、ゴーヤ)の菜園の植え付け、お世話、収穫、食育(クッキング)で触れ合う。	
実施時期	令和 7 年度 5 月 29 日(沖縄郷土料理) 6 月～8 月(夏野菜菜園)	
取組みの目的	☒ 共食の推進 ☐ 朝食の摂取 ☐ 栄養バランスの良い食事の摂取 ☒ 野菜の摂取 ☐ 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	☒ よくかんで味わって食べる ☐ 栄養成分表示への理解促進 ☐ 食品の安全性に関する知識の普及 ☐ 農産物の栽培体験の機会提供 ☐ 食品ロスの削減 ☒ 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	メニュー 沖縄の郷土料理 タコライス…タコミートをご飯にのせた沖縄発祥の料理。 人参しりしり…しりしりは、沖縄の方言で千切りである。 「しりしりー」は、「すりおろす動作」すりおろす時の音 「すりすり」を表す。 ちんすこう…沖縄を代表する焼き菓子です。 沖縄といえば、美しい海、温暖の気候、独特の文化、そして美味しいグルメが思い浮かびます。 沖縄に行くとなると、なかなか大変ですが、保育園でも沖縄を身近に感じてもらいたいと思います。 夏野菜 枝豆(2 歳児)…ずんだ餅を作る。 ピーマン(3 歳児)…給食で、ピーマンの肉詰めを提供する。 きゅうり(4 歳児)…きゅうりのピクルス、和え物など普段の給食に使用している。 プチトマト(5 歳児)…給食で提供する。1DAY 保育の夕食で頂く。 ゴーヤ(給食室)…1DAY 保育の夏野菜カレーに入れて頂く。	

