

## 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	くすのきこども園	
取組の名称	筍、えんどう豆の皮むき	
実施時期	6月	
取組みの目的	<input type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>筍やえんどう豆の皮むきでは、皮を剥く過程で野菜の形状や色、匂い等を観察したり、触れて感じたりしながら野菜の特性を理解し、食材への興味関心を深められるようにしています。</p> <p>子ども達同士で硬さや匂い等の気づきを共有したり、豆の数を競ったりと楽しんで取り組んでくれました。また、実際に給食に出てくると、「誰の豆かな?」「見て!赤ちゃん豆ー!」と会話も自然と食材に対しての内容になっていたりと普段あまり食べようとしない子も普段よりも食べてくれていたように思います。</p> <p>また、同時に食事の時間には自分の分のおかずを自分でトングで掴んでお皿に入れたり、ソースの量を調節しながらかけたり等の機会も取り入れるようにしています。皮むきとはまた違う“自分でやりたい”という意欲が更なる食欲へと繋がったり、食材や食事に対しての興味関心にも繋がっているように感じます。</p>	
	 	

## 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	社会福祉法人 公共社会福祉事業協会 幼保連携型認定こども園 いなだこども園	
取組の名称	・栄養素「3色食品群」を知ろう！ ・クッキング・夏野菜収穫	
実施時期	6月中	
取組みの目的	<input type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input checked="" type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>○6月誕生会にて、栄養素「3色食品群」を知ろう！ゲンキレンジャーが赤黄緑の食べ物子どもたちに教えてくれた。</p>   <p>○さつまいも洗い・和え物ルッキング(1歳児) ・ほうれん草・コーン・醤油・砂糖を、目の前で入れて和えているのを見る(ルッキング)</p>  <p>○キャベツちぎり・じゃがいも洗い(2歳児) 玉ねぎ皮むき・ピーマン収穫</p>  <p>○シャカシャカうどんスナック・お弁当詰め(3・4・5歳児) ・うどんスナックの塩とコンソメの味付けを袋に入れてシャカシャカ振る ・お弁当箱を持ってきてもらい、主副菜を自分たちで詰める</p>  <p>○カレーのルー入れ煮込み(4歳児)</p> <p>○あんこ入りたい焼き(5歳児) ・ホットケーキの生地を焼き、あんこを入れて焼く(絵本「おばけのきもだめし」の世界で遊ぶ)</p> 	

## 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	幼保連携型認定こども園 たいよう学院	
取組の名称	梅シロップ、梅干し作り	
実施時期	令和7年6月～7月	
取組みの目的	<input type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input checked="" type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p><u>梅シロップ、梅干し作り</u></p> <p>旬の梅を使い、子どもたちと一緒に梅シロップと梅干し作りをしました。</p> <p>梅シロップは梅と氷砂糖が混ざるように毎日ビンを振っています。</p> <p>どのように梅が変化していくのか観察しながら、出来上がりを楽しみにしています。</p>	



## 食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪私立保育会、東大阪市集団給食研究会	
施設等名	くすのきめぐみこども園	
取組の名称	筍、えんどう豆の皮むき・クッキング(カレー作り)	
実施時期	6月	
取組みの目的	<input type="checkbox"/> 共食の推進 <input checked="" type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>今年に入って、えんどう豆の皮むきや、バイキングにクッキングなど食育につながる活動をたくさん経験できた。えんどう豆の皮むきでは、経験のない子どもが多く、思っていた以上に皮が硬い事や、さやに豆があんなにたくさん入っていることなど初めての発見があり、興味津々の子ども達であった。また、クッキングでは、子ども達が大好きなカレーをみんなで作った。野菜の皮むきをして、実際に包丁で切るなど、どの工程も真剣そのもので、とても楽しそうであった。この経験からご家庭でも料理に興味を持った子ども達は、お手伝いをしてくれるという話も保護者の方から聞くので、とても良い経験になったと思う。これからも色々な食材に触れ、みんなで楽しく取り組んでいきたい。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">   </div>	

## 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 やまゆり会 すずな保育園	
取組の名称	野菜の皮むき・栽培・献立説明・給食食材の説明	
実施時期	通年	
取組みの目的	<input type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input checked="" type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input checked="" type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2歳～5歳児クラス対象で玉ねぎや人参の皮を剥いたり、しめじの房を細く裂いたりする</li> <li>● 園全体で夏には、プチトマト・キュウリ・オクラ、秋にはナス・さつまいもといった季節の野菜を栽培し、5歳児クラスを中心に皆で水やりなどのお世話をしている</li> <li>● 毎日の献立を紹介し、その中で使われている食材についての話をする (「魚→骨を丈夫にしてくれるよ」、「豆→筋肉になるよ」など)</li> </ul>	

## 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	めだかこども園	
取組の名称	玉葱の収穫・皮むき・丸ごとオニオンスープ	
実施時期	5・6月	
取組みの目的	<input type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>・畑の玉葱を自分で収穫する(玉葱の育つ様子を見る)</p> <p>・玉葱の皮をむく(どこまでが皮でどこからが食べられるところかを知る)</p> <p>・皮をむいた玉葱で一人一つ丸ごとのオニオンスープを作る</p> <p>・とりたてすぐの新玉葱の味や食感を味わう</p> <p style="text-align: center;">&lt;3～5 歳児対象&gt;</p>	

食育月間の取り組み

令和7年6月

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 信光園花園こども園・花園第二保育園	
取組の名称	その月のおいしいたべもの・親子クッキング	
実施時期	毎月	
取組みの目的	<input checked="" type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 本くんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input checked="" type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input checked="" type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>給食室前の扉にその月のおいしいたべものをマグネット付きの絵のパネルにして貼っています。</p> <p>園児が通りがかりに剥がして、自分で貼り直したりと手に取って遊びながら食品の名前を口にして保護者とも一緒に遊びながらお話しているのをよく見かけます。</p> <p>また、パネルの前に翌日に使用する食材も置いているので担任の先生と給食で使う食材を触ったり、匂いをかいだりして楽しみながら学んでいます。</p> <p>親子クッキングのレシピ(鍋でお米を炊く方法・手作りパン)を給食室前に掲示しています。</p> <p>実際にご家庭で作って下さり、写真付きでお手紙を頂きました。</p> <p>ご家族の方と一緒に作り、お子さんも楽しみながら作っていたそうです。</p> <p>保護者の方にも好評なので、この取り組みは続けていきたいと思えます。</p>	





続きはレシートを参照。

りんご  
うし  
ぶた  
バナナ  
さかな  
たまねぎ  
だいず  
にんじん  
かぼちゃ  
じゃがいも  
さつまいも

いのちを  
いただきます  
ありがとう  
ございます

みんないきてる!!

いただきます      ごちそうさま

「命をいただく」という意味もこめられた「いただきます」のように、食事の挨拶をすることは大切です。ことばの意味がわからない赤ちゃんでも、はじめとして「食事の時間」を感じられるようになります。

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

よいうんちでたかな

バナナ	りんご	ヨーグルト
お茶	お水	お風呂
おむつ	おしぼり	お風呂
おむつ	おしぼり	お風呂
おむつ	おしぼり	お風呂

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

ぼくってすごいでしょ

さかな  
いわし  
さば

せなかのあおい  
さかなをたべて  
かしくなろう

いわしの  
あからんが  
らりめんじゃこや  
しらすぼしだよ  
みんなの♡(は)や  
♡(はね)をつく  
するよ  
しっかりたべようね♡

なかみのいろがこいやさいを  
たべてげんきになろう

ピーマン      にんじん      トマト      かぼちゃ

てさや  
ちわい



今週末、給食室前に掲示  
ベーコンのロールパンのレシピを  
朝食を作りました。とっても  
ことができました！

いつもマグネットや季節の食材等  
「フルーツが増えたり」等子ども  
興味を持ってあそんでいき  
にこんと楽しくてくたさうれしいです。

これからも親子フッキングのレシピが出たら

いっしょに作るの楽しいと思いき  
いつも

ありがとうございます。

あつという子に食べてしまっ  
食べている写真が撮れなかった。


  
 せなかのあおい  
 さかなをたべて  
 かしくなろう

さんま 
  
 いわし 

あじ 
  
 さば 

いわしの  
 あからせんが  
 ちりめんじゃこや  
 しらすぼしだよ  
 みんなの  (は)や  
 (ほ)をつく  
 するよ  
 しっかりたべようね

なかみのいろがこいやさいを  
 たべてげんきになろう



やさいを  
 さわったあとほ  
 てをあらおうね

