

食育月間の取り組み

取組団体・施設名	東大阪市私立保育会 (はるか保育園)	
取組の名称	・バイキング給食 ・イチゴ狩り	・給食たよりの西配布 ・給食の展示
実施時期	・バイキング給食(月1・2回) ・イチゴ狩り(4月)	・給食たよりの西配布(毎月) ・給食の展示(毎日)
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	〈バイキング給食〉(5才見対象) 誕生会や行事食をバイキング形式で子ども達が自分の食べる分量を取り分けたり、色とりも考えてお皿に盛り付ける。 〈イチゴ狩り〉(4・5才見対象)(園外保育) ビニールハウス内で栽培されているイチゴを自分達で収穫して甘い、あっぱいなど色々な味を楽しんだり観察する。 〈給食たよりの西配布〉 献立表と給食たよりを月1回西配布し、食事のことや健康・衛生面についてお知らせしている。 〈給食の展示〉 日々の給食とおやつを降園時に見て確認していただくように給食室前に展示している。	

食育月間の取り組み

取組団体・施設名	むぎの穂保育園	
取組の名称	食育と供食について 野菜の栽培とクッキング	
実施時期	6月(通年のものを含む)	
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
取り組み内容	〈給食室から〉 給食だよりにて梅雨の季節が近づきいつ度が高く過ごしにくい日が続き食欲も落ちやすい時期であること、また食中毒菌の過ごしやすい時季でもあることを記載。季節ごとに最も必要とされる栄養素を摂ることが出来る旬の野菜を給食のメニューの取り入れ、食事から体調をサポートしていることを伝えた。また、食中毒を防ぐための3原則の紹介、家庭でもできる予防法を発信した。 幼児クラスは保育士と一緒に給食を取りに行き、準備や片付けをするお当番活動を行っている。これらの当番活動を通じて社会性が身に付き、また給食に興味を持ち、共食の推進に繋がっている。 〈保育の中で〉 毎年6～7月頃、夏野菜の栽培と収穫、調理の一連の活動を子ども主体で行い、食べる楽しさを知り、苦手なものに挑戦するなど食への興味が深まった。 また、年長児は7月のイベントに向けて野菜を切ったり、包丁の使い方を練習している。イベント当日、「夕食は何を作るのか」というところから、子どもたちが考え、練習をし当日を向かえ子ども同士、協力しながら自分たちの手で料理を完成させたという達成感と喜びを感じることが出来ることを目標としている。	

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市私立保育会	
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、世界の料理としてブラジル料理を提供、 クラス全員での給食・おやつの喫食、給食便りの配布・給食の展示	
実施時期	きゅうり・ミニトマト・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・ミニトマトの収穫> 園庭の菜園で、きゅうりやミニトマトを栽培し、食べごろのものがある時に収穫して、給食のサラダ等に加えて提供した。菜園は、子どもたちが、毎日のように活動する園庭にあり、きゅうりやミニトマトが、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月はブラジル料理のケバブチェ、スプシュカサラダ、スープ、おやつにヨーグルトケーキを提供した。給食までに、クラスでその国について調べる活動をしており、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・おやつの喫食> 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することなど、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

取組団体・施設名	白鳩チルドレンセンター東大阪	
取組の名称	よく噛むこと・食べた後は歯磨き	
実施時期	年間を通じて随時	
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	・丈夫な歯はどうすればできるのかを知る。 ・歯磨き指導で歯磨きの仕方を知ったり、歯を丈夫にする食べ物に興味を持つてするような紙芝居やペープサートを見る。 ・保育士も子ども達と一緒に食べることで共食の楽しさを伝える。 家庭でも家族で食べることを子どもだけで食べないように推奨している。 ・乳児クラスではよく噛んで食べるように小皿に1口分の食材を入れよく噛むように伝える。 ・朝食を食べてきているか子どもに確認をし、食べてきていない子には保護者の方に伝える。 (4月に早寝早起き朝ご飯を推奨し、おたよりで知らせさらにパン食よりおにぎりがよいことやおかずを取るバランスの良い食事をするを知らせている。) ・体重が増え肥満傾向にある子は看護師より保護者に声を掛けバランスの良い食事をとり晩御飯が遅くならないように伝える。 スナックや間食が多い子もいるため控えるように伝え食事指導を行う。 ・給食室で食材が残らないようアレルギーの誤食は避けるが食材を子どもたちにつぎわけして余らないように工夫をする。	