

食育月間の取り組み

取組団体・施設名	幼保連携型認定こども園むぎの穂保育園	
取組の名称	① 朝のおやつ(蒸しパン)作り ② 野菜の栽培と収穫・調理	
実施時期		
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	① 朝のおやつ(蒸しパン)作り (目的)幼児が保育者や多事と一緒に作ったり食べたりする「共食」を通して作る、食べる喜びやコミュニケーションの大切さを学ぶ (取組)各保育室で朝のおやつとして子どもが自主的に蒸しパンづくりを行う。レシピを見ながら材料をはかり混ぜて生地を型に流し込む。子どもの発達に合わせて子ども同士協力して活動をしている。 出来上がった蒸しパンは友だちや保育者と一緒に食べることで、おやつ時間を楽しみながら共食の大切さを学ぶ。 ② 野菜の栽培と収穫・調理 (目的)幼児が野菜に親しみ野菜を進んで食べられるようになることを目的とする。野菜を育てる・収穫する・調理するという一連の体験を通して食べ物への興味や感謝の気持ちを育てる。 (取組)プランターで子どもたちが野菜を育て、生長を観察しながら水やりや世話をを行う。自分たちで育てた野菜を味わうことで野菜への親しみや収穫の経験から達成感を得ることが出来る。苦手な野菜も食べてみようという意欲が育つ。	
		

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

取組団体・施設名	東大阪市立保育会	
取組の名称	青葉学園	
実施時期	5月～6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	夏野菜の栽培(4.5歳児) きゅうり、プチトマト、茄、ズッキーニ、ゴーヤ、さつまいも等の野菜を植え、当番で水やりをしながら成長する様子を観察する。 日々、食卓で食べている野菜がどのようにでき、大きくなっていくのかを皆で話し合う。 愛情を持って育てた野菜を収穫することで、嫌いな野菜にも興味を持ち、少しでも好き嫌いをなくすことにつなげていっている。 郷土料理 月に一度、郷土料理を提供している。 自分たちが住んでいる国でもそのご当地ごとに代表する料理があることを知らせる。 乳児クラスでは食べられない物に戸惑う姿も見られるが、幼児クラスになると興味を持って食べる姿が見られる。 5月のメニュー(愛知県) きしめん・天むす風おにぎり・みそかつ・おにまんじゅう	

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 アーバンチャイルドこども園	
取組の名称	ヒナヒナ食育環境教育 田植え体験 野菜作り体験 クッキング体験	
実施時期	5月から6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	①沖縄県宮古島の島バナナ農家とオンラインでつなぎ、沖縄の位置や気候、島バナナが育っていく様子を3回にわたって学習するとともに、バナナの葉、花包(つぼみ)、島バナナを実際に現地から送っていただき、手にふれたり、試食したりした。 【5歳児クラス】 ②園のすぐ近くの田んぼで地域の方の協力の下、田んぼの中を走り回り、土をやわらかくするところから始まり、一人3本ずつ苗を植えさせてもらう。 ※秋には、鎌を持って稲刈りもさせていただく予定。 【4歳児、5歳児クラス】 ③園庭及びプランターで、苗あるいは種から野菜を植え、毎日水やりをしながら、生長過程を観察し、収穫したものを厨房で調理してもらって、食べる体験をおこなう。 【1歳児クラス～5歳児クラス】 ④エプロンをつけ、給食で食べるご飯に様々な具材を混ぜたり、上にのせたりしながら、ラップの上でおにぎりを握る体験を行う。【3歳児、4歳児、5歳児クラス】	

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 うみがめ保育園	
取組の名称	玉ねぎ、じゃが芋の収穫	
実施時期	2026 年 6 月 1 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	4 才、5 才児クラスが参加。 理事長が所有する近隣の畑で、玉ねぎ、じゃが芋の収穫をした。 収穫したじゃが芋はその日のおやつで、じゃがバターにして食べました。 それ以外にも肉じゃが、カレー、クリームシチューでも材料として使用し、みんなで美味しく頂きました。	

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、東大阪市集団給食研究会 社会福祉法人 玄清会 西若宮こども園	
取組の名称	いちごやさつまいもなどの収穫、それらを使ったクッキング 夏野菜の栽培、年長児キャンプ、親子クッキングなど	
実施時期	通年	
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	・季節ごとに、筍掘りやいちご狩り、枝豆の苗植えから収穫、とうもろこしの皮むき、さつまいも掘りなど その時期の旬の食材に触れたり、育てて収穫、収穫した食材を用いてクッキング ・子ども達でどんな野菜を育てるか相談して、夏野菜の栽培をしています その年によって色々で、ズッキーニ、トマト、胡瓜、なす、バジル…など ・夏には年長児のキャンプで、夕飯にカレーを子どもたちと作ります。 自分たちで野菜をカットして、野菜の型抜きを試みたり、お肉を炒めて、ルウを溶かして…仕上げは給食室で行いますが、毎年とても楽しそうにクッキングしています。自分たちで作ったカレーなので、嬉しそうにたくさん食べています。 ・2年に一度程、親子クッキングを行っています。 12月～2月ごろに、家庭でも再現しやすいような、その時期に合ったメニューを3歳児以上の親子を対象に行います。 お母さん、お父さん、お友達で楽しく作って、最後に試食もしていただきます。 ・そのほか、日本の四季や文化、その時の食材や食事に対しての興味、関心を持ってもらえるように、餅つきや節分、ひな祭りなど季節ごとの行事食を献立に取り入れています。	

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市私立保育会	
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・おやつのおやつ、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エ、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・おやつのおやつ> 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	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〉 南大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。	