



平成29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～

【園での取り組み・実施計画】

- ◎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、保育士だけではなく給食担当者も応対する。
- ◎子どもの食事に対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、食事が嫌にならないよう配慮する。
- ◎「いただきます」「あごちそうさま」がちゃんと言えることで、感謝の気持ちを持つ。
- ◎家族との連絡を大切にし、子どもの発育を考える。
- ◎毎月のお誕生会を食育Dayとし、保育内容と給食内容を関連付ける。
(子どもに楽しみを作る)
- ◎クッキング保育の実施
 - 年長児…一日クッキングを通して、作る楽しさ、食べる喜び、ふるまう嬉しさを感じる。
 - 年中・年少・未満児…お兄さん・お姉さんが作ってくれたものを味わう喜び、皆で食べる喜びそして感謝の気持ちを持つ。
- ◎食育参観&親子給食会を行う。
- ◎年長児 給食室見学を行う。
- ◎ランチルームで食事をする。
 - 毎日のメニュー掲示。
 - その日に使う食材の展示。
 - 子ども自ら食に対する興味や関心を持つ。
 - 食事のマナーを学ぶ。
- ◎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持ってもらう。
- ◎外遊びや散歩で体を動かし、空腹を感じる。

【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。
- ◎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、咀しゃくを大切に考える。
- ◎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使わない安心・安全な献立作りを心掛ける。
- ◎おやつは、なるべく手作りをする。

