

【令和4年度】	一年間の給食の評価
<p>食育 (クッキング含む)</p>	<p>楽しく食べる元気な子を目標とし取り組んできました。 0歳児では、離乳食を月齢に合わせて調理形態で提供できるよう保育士を通して家庭と連絡をとりすすめてきました。1歳児は、手づかみ食べからスプーン・フォークを使って食事の仕方を覚えてきました。2歳児は、茶碗・箸を使いはじめ、食事のマナーや食べるための技術能力が身につくように繰り返してきました。以上児は、友達と楽しく食べて丈夫な身体づくりをすすめるとともに、食べ物の大切さを知り感謝する心が持てるようになりました。また、各部屋でお米を研いで炊飯することで、ごはんの炊ける匂いも味わうことができました。アレルギー児に対しては検査結果にあわせて個別対応をし、アレルギー克服のための手助けをしてきました。その他にも旬の食材を多く使用したり、新メニューも取りいれ、たくさんさんの食材や料理を経験をすることができました。 クッキングでは自分でこねて好きな形の手づくりぱんを作ったり、手巻き寿司・パフェロールサンドなど感染予防をしながらできる事を行いました。</p>
<p>お楽しみ給食</p>	<p>季節や行事にあわせて、昔からの伝統をたやさぬよう努力し、様々な工夫をしたり子どもたちの食欲につながるよう、そして喜んでもらえるように取り組みました。</p>
<p>野菜の栽培</p>	<p>土づくりからはじめ、野菜の苗植えをして野菜の成長過程を毎日観察し成長を楽しみながら育て収穫しました。野菜嫌いな子ども園で収穫した野菜は、おいしいと言って喜んで食べてくれました。</p>
<p>その他</p>	<p>食べ物の役割や栄養素の働き・運動・栄養・休養の大切さを紙芝居を使って伝えました。給食だよりをおして食育に関わる情報や給食・おやつで作ったレシピの紹介、その月に使用した食材の産地名を載せて毎月1回発行しました。 献立表には、1か月の平均エネルギー・たんぱく質・脂質・塩分の表記をしました。 1年を通して全体的によく食べられるように感じました。慣れている料理だともよく食べ、バリエーションが変わると食べられなかったり、食べようとしなかったりといった様子が見受けられました。 1年間ご理解とご協力をいただきありがとうございました。</p>

※ 子ども達においしく食べでもらえるよう、楽しく喜ぶ顔を見るために  
これからも、日々努力していきたいと思えます。