

【 令和 5 年度 】	一 年 間 の 給 食 の 評 価
食 育 (クッキング含む)	<p>年間を通してクッキング・部屋での炊飯・野菜の下処理体験など実施してきました。クッキングではホットケーキ、パン、パフェ、チョコレートフォンデュ、海苔巻きを自分達で作って食べました。竹組以上のクラスでは6月から各部屋で炊飯を始めました。お当番さんがお米をセットし、部屋で炊飯をします。炊き上がるまでの香りや炊き立てのご飯のおいしさで子ども達も驚くほどたくさん食べていました。また、スナップえんどうのすじ取りやとうもろこしの皮むき体験も実施しました。自分達で作って食べる事で、嬉しさやおいしさ食材を大切にしようという気持ちが学べたと思います。来年度も継続して実施していくと共に今年度できていなかった野菜の紹介や食品群についてなど取り組んでいきたいと思っています</p>
お楽しみ給食	<p>お楽しみ給食では、昼食と間食で季節や行事に合わせた食事を提供してきました。季節の食材や目で見て喜んでもらえるような見た目、手作りのピックなども添えて提供してきました。食事から季節感や行事など伝えられたと思います。来年度も楽しんでもらえる給食を提供していきます。</p>
野菜の栽培	<p>今年度はナス、トマト、ピーマン、人参、アスパラガス、じゃが芋、さつまいもを栽培しました。育った野菜を子どもたちが収穫し、昼食やおやつとして提供しました。自ら育て、収穫をすることで食事をする上での楽しみとなり、苦手としやすい野菜もよく食べていました。味付けや調理方法などの種類も増やし、更に楽しめる食事づくりをしていきたいです。</p>
その他	<p>幼少期の食事は子どもたちの食生活の基盤になります。この一年間では季節や行事に応じた様々な食材を取り入れて、子どもたちが食に興味をもてるような食事づくりや、素材そのものの味を楽しめるよう薄味を心がけた調理、子どもたちの成長に欠かせない栄養をしっかりと摂れるよう基準に沿った献立づくりを目指してきました。</p> <p>またおたよりや献立表を通して食育に関わる情報やレシピ・給食の紹介、一か月の平均栄養量などを表記し、給食や食について積極的な情報の発信を心がけてまいりました。</p> <p>その他にも年2回の嗜好調査を実施し、各家庭の食事の様子や、給食に対する意見を取り入れて改善するよう努めました。いずれも皆様のお力になれていればと思います。皆様のご理解とご協力ありがとうございました。</p>

※ 子ども達においしく食べてもらえるよう、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っています。