【 令和７ 年度 】	一　年　間　の　給　食　の　評　価
食　育 (クッキング含む)	子ども達に食に興味を持ってもらえるように、クッキングをはじめとして食材の紹介や紙芝居、野菜の下処理体験を行ってきました。＜クッキング＞前年度と同様に回数を増やして実施しました。ホットケーキ、サンドイッチ、ミニピザ、パフェ、パンお好み焼き、巻き寿司、クッキーづくりを行いました。毎日クッキングが良いという声もあり、とても楽しんでもらえたようで良かったです。苦手だったという意見のものは材料や調理の仕方を変更して、来年度以降も取り組んでいきたいと思います。＜炊飯体験＞竹組以上のクラスでは４月から順次各部屋で炊飯を開始し、お米を炊くまでの手順を学び、炊いている際のご飯の香りや炊き立てのおいしさを体験しました。炊飯を行う日は普段よりも多く食べていることや、家庭での手伝いとしても行っているようで、良い経験になっているのだと思いました。＜下処理体験＞今年度もえんどう豆のすじ取りや、とうもろこしの皮むき体験を引き続き実施しました。調理をする前の野菜を見て触ることで、身近な食材の匂いや形を知り、下処理の仕方を学ぶ機会になったと思います。また自分が下処理をしたものが給食に出ることを楽しみにしており、食べる意欲にもつながりました。その他にも前年度と同様に野菜の紹介や紙芝居、三色食品群の掲示を行いました。食材を知る事で苦手意識が減り食べられるようになったり、食品分けをすることりよって食材の名前や形を知って、意識して食べることができました。来年度も様々な経験をできるように企画して行きたいと思います。
お楽しみ給食	お楽しみ給食では季節や行事に合わせた食事を提供しました。子ども達が目で見て喜んでもらえる見た目や献立内容はもちろん、前年度と似通ったメニューにならないように、色々なアレンジを取り入れました。子ども達も楽しみにしてくれているようで嬉しくおもいます。季節感のある食材や伝統などを献立に取り入れ、日本の行事だけでなく、世界の料理についても理解を深めることができる給食づくりをしていきたいと思います。
野菜の栽培	育った野菜を子どもたちが収穫し、昼食やおやつにて提供しました。今年度は収穫したての人参を洗って、その場で食べるといった経験をしました。獲れたてを食べる事で人参本来の食感や味を知る機会になりました。提供した中ではズッキーニのチーズ焼きや人参の葉のふりかけが人気でした。来年度も野菜をもっと好きになってもらえる経験ができるようにしていきたいです。
その他	この一年間子どもたちが食に興味を持ち、食事をすることを楽しんでもらえるように、季節や行事に合わせて様々な食材を取り入れるように取り組んできました。豊かな食生活を送れるよう、素材そのものを味わうための味付けや、子ども達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心掛けました。昨年に引き続き、よく噛むことに目をむけ、給食でも噛む回数が増えるおかずやおやつを提供し、紙芝居やお便りを通して伝えてきました。その甲斐もあってか、年度末の食事調査では家庭でも硬い物をたべるようになった等、噛むことの意識が増えているようでした。来年度も噛むことの大切さを伝える事を継続しつつ、バランスよく食べることの大切に新たに重点を置いて発信していきたいと思います。今年は給食のリクエストボックスの設置をし、子ども達の好みをより知る事ができてよかったです。来年度もより良い給食づくりができるように計画していきたいです。

※ 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います。