













【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	白山市 あさひこども園
取組の名称	食育に関するおたよりの発行など
実施時期	令和6年4月～12月の毎月19日
取組に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>
取組内容	<p>○食育だよりの発行</p> <p>保護者に食に興味関心を持っていただききたいと思い、毎月食育だよりを発行しています。園での食事の様子や栽培・収穫・クッキングなどの食育活動、行事食や旬の食材に関する情報を写真付きでお伝えしています。また、スプーンから箸への移行の目安など保護者が知りたい情報などもお知らせしています。</p> <p>○給食室だよりの発行</p> <p>給食作りに対する調理員の思いや園の給食のこだわり、使用する調味料等を写真で掲載したり、子ども達に好評だった給食メニューのレシピや栄養に関する豆知識をお知らせしたりしています。また、翌月の食育メニューや『おはなし給食』の絵本の紹介なども載せています。</p> <p>○おはなし給食</p> <p>毎月『おはなし給食の日』を設け、絵本にちなんだメニューを提供しています。給食前に絵本を読むことで食への興味関心を高め食べる意欲に繋がっています。</p> <p>○各クラスの食育の日の取り組み</p> <p>毎月、食に関する絵本や手遊び、ゲームなどを取り入れて楽しく食に興味関心が持てるよう取り組んでいます。また、取り組みの様子をアプリを通して写真付きで保護者に伝え、保護者にも食に興味関心を持っていただけるように働きかけています。</p> <p>○試食会の実施</p> <p>家庭でも市販品ではなく手作りおやつを作って食べていただきたいとの思いから簡単に作れるおやつの試食会とレシピ配布を行なっています。</p>

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	白山市 ぶじょうこども園
取組の名称	クッキングを通して
実施時期	夏の食育の日
取組に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	<input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
取組内容	<p>毎月の食育の日にちなんで2歳児たんぼぼ組では夏ごろから素材の味を味わってもらいたいと7月はナス、8月はピーマン、10月はシイタケなどと素材の味を味わってもらえるようなクッキングを行ってきました。まずは、素材に触れ、匂いを嗅ぐ、そして切る・炒める・味付けの工程を見て皆と一緒に食べる。といった流れでクッキングを行いました。保育教諭の思いとして、野菜そのものの味が分かるようにナスとピーマンはさっぱり塩のみで味付け、そしてシイタケはバター醤油の味付けで匂いも感じられるクッキングにしました。友達や先生と一緒に目の前で食材を切ったり、炒めたりする工程を見ることで食材への関心が高まり、ピーマンのクッキングの時には、ピーマンを触り目の前で切り、炒めると「ジュージューいってる」「いいにおいするー」などといった言葉が自然とでてきていました。そのまま小皿によそってもらい出来たての野菜を食べれたこともあり、普段野菜嫌いな子でも食べていて保育者も驚くほどでした。これを機に、食べれたことが自信につながってくれてるのではないかと思います。また、これらを保護者にも啓蒙することによって家庭でも実際に作ってみると「あっ、これ保育園の味や」と言ってぺろっと食べてしまい驚きましたと連絡帳を通じて知りました。これらのクッキングでは、野菜そのものの味が分かるように味付けをあえてシンプルにしたことが良かったように感じています。</p> 