



# 食育の紹介



本園では、栄養士を中心に、教員、保育士、調理師など多くの職員で連携をしながら、食育に取り組んでいます。

また、給食の献立は季節の食材を感じられる内容になっており、給食そのものが食育です。給食や食育活動を通して、ご家庭と連携しながら、みんなと食事をする楽しさや食べ物の大切さ、食事マナーなどを子どもたちに伝えています。

## 食材に触れる

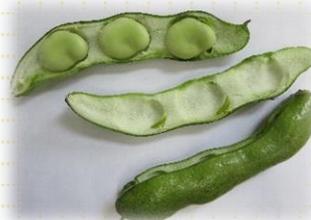
せたがやそだちの野菜や丸ごと見る機会の少ない野菜を見てもらい、味など特徴について話をしています。見るだけでなく触れたり、匂いを嗅いだり、五感を刺激することで興味をもち、食べる意欲につながっている様子があります。



せたがやそだちの大蔵大根！  
やわらかく、甘みがあります。



春に美味しいたけのこ、グリーンピースとそらまめ



## 栽培物を味わう

学級で育てた野菜を収穫し、給食の時間に味わいます。子どもたち自ら栄養士や給食室に届け、調理をお願いし食する経験は食材の循環や調理する人への感謝の気持ちを育てます。

年少児が育てたラディッシュ



収穫したさやえんどうを調理師さんにお届け♪



年長児が育てた夏野菜はトマトジュース煮に！



ふりかけが大人気！



## 食具の持ち方

年少児にはスプーンやフォークを下から持つこと、  
年中児にはおはしの持ち方を指導しています。



みんなにかっこいいスプーン  
の持ち方を覚えてほしくて  
栄養士の手が大きくなっちゃ  
った…!!

## だしを味わう

汁物や煮物に欠かせない『だし』。多聞幼稚園では毎日  
素材から丁寧にだしをとっています。どうして幼稚園の  
「汁物おいしいのかな?」「だしてどうやってつく  
るの?」を実際に見て触って匂いを嗅いで確かめ、給食  
への興味関心を広げています。(年中児)



触って♪

だしはみんなが知っ  
ている食べ物から  
できているよ。



嗅いで♪

調理室で作った  
昆布・かつおだしが  
入ったお鍋から  
いい香りが☺

味見してみたよ!

## 栄養三色

食べ物が体への働きによって3つのグループに分かれて  
いることを知り、自分の体に関心をもち、大切にしよう  
とする気持ちをもてるように話をしています。(年長児)



三色の食べ物をバランス  
よく食べると汽車が動き  
出すよ!それはみんなの  
体も同じだよ。

話をした後も子どもたち  
が毎日楽しく考えられる  
ようにクラスにボードを  
設置しています。

