

よさみつうしん

No.9
2017.3.9
青山よさみ幼稚園

給食がプレススタートしました！

3月6日より自園の厨房にて、給食の調理がスタートしました。

どの子どもにとっても、食べることが楽しくてうれくなる、そんな「食育」は今必要です。

今回、こども園移行に向け自園給食がスタートすることになり、さらに、「食育」の重要性を職員一同再認識していきたいと思っております。食育を通して、一人ひとりが、自分の健康を守り、健全で豊かな食生活を送る力を育て、毎日食べるものへの感謝の気持ちや、旬の食べ物から季節の移り変わりを感じる心、五感の働きを通しておいしいと感じる感覚など、身体だけでなく「心」も育てていきたいと考えています。

給食初日、厨房から漂うおいしそうなお匂いに、「先生、なんか、いい匂いする」「何作ってるのかなあ」「玉ねぎみたいな匂いする」と子ども達の想像も膨らみます。そのワクワク感が、食事の時間にもつながり、「あの匂いは、やっぱり玉ねぎやなあ！」と、食材にも興味がわきます。また、調理員さんには、食材の特徴を活かし調理も工夫していただき、れんこんを揚げた「パリパリれんこんサラダ」には、食べた時のパリパリという音と食感に、子ども達は喜び、食欲もそそられていました。

身近に、調理している厨房があるということが、こんなにも、子ども達の食への関心をくすぐるということを私たちの喜びとして、普段の保育内容にも取り込んでいきます。



調理員さん、毎朝早くから、おいしい給食ありがとうございます。



食事に向かう子ども達の姿勢も落ちついていきます。



卒園前に、自園給食が始まり大満足の年長さん。よい思い出になってくれれば、嬉しいです。

先生が配膳するのを見て、「私もやってみたい！」と興味津々です。バイキング給食が楽しみです！



「全部食べるよ！」

★玄関には、その日の給食を献立サンプルケースで展示しています。お迎えの際、ご覧になって下さい。

★給食の食器は、料理が冷めにくいメラミン食器を使用していますが、5歳児の茶碗は、少し重みのある陶器に近い強化磁器茶碗を使用しています。幼児期から児童期に向けて、配膳や片付けの時、どのように扱えばよいかということにも、気づいていってほしいと思います。