

町制施行60周年記念給食

大口町の作物を食べよう!

大口町内保育園では、町制60周年を記念して、地産地消を意識した記念給食を提供し、SDGsにもつながる取り組みをしています!



各園には「新米ができるまで」のポスターが掲示され、白米になる過程が分かりやすく説明されました。

10月24日から、保育園の給食に新米が提供されています。お米は、大口町で収穫された「ゆめまつり」から始まり、愛知県産の「あいちのかおり」と続いています。
収穫されたばかりの新米は甘く、輝くようなツヤと粘りがあり、園児たちは、匂いを嗅いだりして視覚、嗅覚、味覚で新米のおいしさを感じました。また、



12月から、大口町で育てられた旬の野菜「キャベツ・ブロッコリー」が給食で提供されています。
旬の時期には、味がおいしくなるだけでなく、含まれる大切な栄養素の量もぐっと増えます。日本の美しい四季を感じ、食べることに関心を持つきっかけができるよう声をしながら、食の大切さを伝えていきます。また、1年をとおして水耕栽培で育てた小松菜や、大口町で育てた六条大麦を多く使った麦茶を提供しています。

第3弾 12月

地産地消 & 郷土料理

保育納めの12月28日には、この地域に伝わる郷土料理「細切り昆布の煮物」が出されます。

地域の歴史文化、自然風土、食材の旬を感じ、小さなうちから地元の味になじむのも大切な食育のひとつです。



細切り昆布の煮物

第2弾 11月

読書週間 & 和食の日



「やさいのおしゃべり」の読み聞かせ

11月の読書週間にちなみ、身近な絵本から食事に興味を持ってもらう目的で、絵本に出てくる食材や料理を献立に取り入れました。写真はお話が大好きな年長さん。物語が進んでいくうちに子どもたちの顔がだんだん神妙に……。食品ロスについて、子どもたちなりに考えさせられているようでした。



11月24日は「和食の日」です。この日は、町内の小中学校と、保育園が同じ献立で、「共食と地産地消」をテーマにした和食給食（ごはん・鮭の照り焼き・白菜の昆布和え・小松菜のすまし汁）が提供されました。「すまし汁、かつおのいい香りがするね」と子どもたちから声があがり『だし』を味わった給食でした。

11月24日は「和食の日」です。

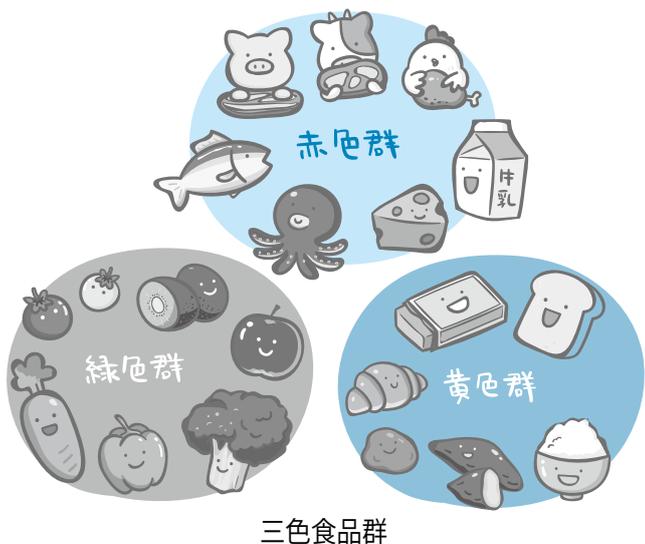
この日は、町内の小中学校と、保育園が同じ献立で、「共食と地産地消」をテーマにした和食給食（ごはん・鮭の照り焼き・白菜の昆布和え・小松菜のすまし汁）が提供されました。

第4弾
1月

思い出給食

思い出給食は、年長児の思い出に残った給食が提供されます。

普段から、3歳以上児に『三色食品群を意識した食事の栄養バランスについて』伝えている保育園。年長児がクラスのみんなど、思い出に残った給食を話し合い、調理員、栄養士と一緒に、赤・緑・黄色の栄養のバランスを考えながら献立を立てました。1月から提供されます。



三色食品群

第5弾
2月

お祝い給食



かりもりを
使った奈良漬

保育園で取り組む

S D G S



保育園では、子どもたちが食育などとおしてSDGsの課題を意識し、持続可能な社会を築いていく基盤となる考え方を養っていただけるよう働きかけています

愛知県の伝統野菜である「かりもり」は、大口町で収穫され工場へ納品されています。そのかりもりの奈良漬を使った献立が、2月9日（木）のお祝い給食に提供されます。ただ今、調理員と栄養士が試作を重ね検討中です。

どんな献立になるか楽しみですね！



かりもり

町制施行60周年を給食でお祝い

地元で育てられた野菜などの農産物を、地元で消費することを「地産地消」といいます。

保育園の町制施行60周年をお祝いした記念給食は、『大口町の作物を食べよう！』をコンセプトに、普段から食べている大口町で作られたさまざまな食材を、給食をおして紹介しています。記念給食で、食事の楽しさや、育てられている人がいることへの感謝の気持ちを育みます。

生きる力を育む乳幼児期の「食育」

食へることは、乳幼児期の心と体の発達に深く関係しています。食へることを楽しいと感じ、食に興味を持つことで、子どもは「生きる力」を身に付けていきます。

まだまだ続く「コロナ禍の「新しい生活様式」」。制限が多い生活の中でも、健康で楽しい保育園生活が送れるよう、今後も園全体で食育に取り組んでいきます。今回の取り組みは今後も続きます。

