

「こどもの健やかな成長につながる給食づくり」

社会福祉法人清陵会 行田こども園

調理師 傳田 三咲 氏

栄養士 中山 美彩 氏

「食を育む」 こどもの健やかな 成長につながる給食づくり

社会福祉法人 清陵会
行田こども園



社会福祉法人 清陵会

行田こども園の概要



行田の郷土料理ゼリーフライ
のイメージキャラクター
『こぜにちゃん』

園舎の紹介

行田こども園



こどものみらい保育園



5分付きごはん
鶏肉の南蛮漬け
かぼちゃの甘辛炒め
小松菜の和風マヨサラダ



なすそぼろ丼
えのきの磯部揚げ
もやしのごまマヨ和え
みそ汁

食育のねらいと取り組み

保育計画にある目標をもとに、子供たちの発達や興味に寄り添い、保育の先生方と連帯して、食育活動を行います。

楽しい雰囲気での食事

食への関心を育む

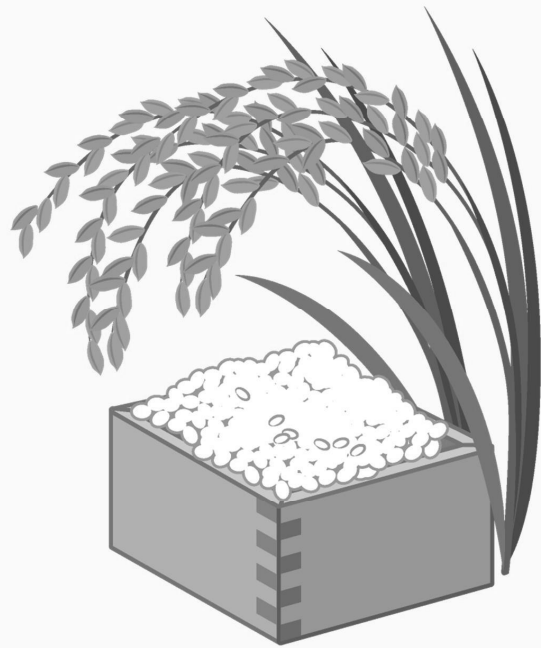
感謝の気持ちを育てる

挑戦する気持ちを応援

旬の野菜



お米



五分づきとは？
玄米を半分だけ精米したお米

〈栄養面の特徴〉
食物繊維・ビタミンB群・ミネラルが白米より多い
玄米よりも消化が良く食べやすい
腸内環境を整える効果も期待できる

〈味や食感〉
白米より香ばしく、玄米より食べやすい。
もちっとした食感

〈給食に入れるメリット〉
栄養バランスがアップ
噛む力を育てる
健康な食習慣につながる



ぬかを半分だけ残した
五分付きごはん

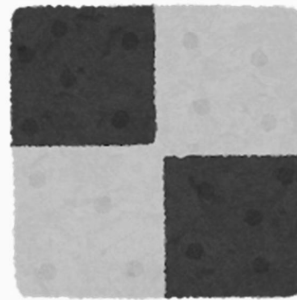
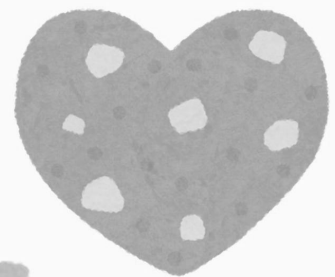


美味しく炊けるように
やさしく洗います



ふっくらつやつや
ごはんのできあがり♪

おやつ



ブルーベリークッキー



〈材料〉

- ・小麦粉
- ・砂糖
- ・塩
- ・サラダ油
- ・ブルーベリージャム

親子deお店屋さんごっこ



ひとくちピザ



〈材料〉

- ・強力粉
- ・砂糖
- ・塩
- ・イースト菌
- ・湯(ぬるま湯)
- ・サラダ油

〈具〉

- ・玉ねぎ
- ・ベーコン
- ・チーズ

〈ピザソース〉

- ・ケチャップ
- ・マヨネーズ
- ・にんにく
- ・醤油
- ・バジル

豆腐ドーナツ



チーズケーキ風ヨーグルト



チョコスノーボール



あんぱん



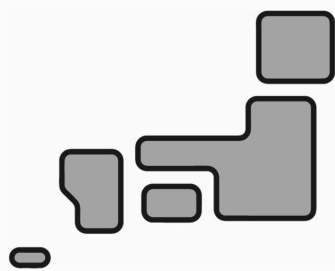
セタゼリー



あんみつ



郷土料理



熊本県



まぜ飯
さわらの塩焼き
高野豆腐の卵とじ
ブロッコリーの
ごま和え
のっぺ汁

岩手県



味ぶかし
じゃが芋と
そばろの炒め物
大豆の磯部揚げ
きゅうりの
おかか和え
芋の子汁

京都府



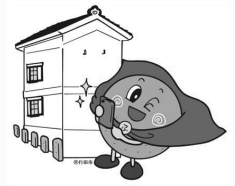
五分付きごはん
肉豆腐
ピーマンとエリン
ギの炒め物
もやしのごま和え
いとこ汁

福岡県



五分付きごはん
がめ煮
厚焼き玉子
あちゃら漬け
すまし汁

ゼリーフライとは？



ゼリーフライは名前に「フライ」とつきますが、衣をつけて揚げる料理ではなく、見た目はコロッケに似た行田市の郷土料理です。

じゃがいもにおからや野菜を混ぜて素揚げしており、ヘルシーで食べやすいのが特徴。

小判型をしていることから「銭フライ」と呼ばれ、それがなまって「ゼリーフライ」になったと言われています。

今では市民の色々なお店で販売され、市民に親しまれている名物です。

行事食



お誕生日会メニュー



6月
カタツムリ海苔巻きごはん
鶏肉のチーズ焼き
あじさいポテト
スティックきゅうり
すまし汁



7月
ひまわりドリア
夏野菜の洋浸し
お星さまサラダ
星の子スープ



8月
パセリごはん
かにさんハンバーグ
茄子とトマトの洋浸し
かぼちゃのサラダ
すまし汁

食農体験



じゃが芋ゲット～♪



頑張って掘ったよ☆☆



そーっと、ゆっくり
おいしくなーれ!



みんなで真剣モード
どんなお話かな?



じっくりグツグツ
いい匂い〜♪



みんなで作ったカレー
いただきます!



きゅうり・なす・トマト
ピーマン・モロヘイヤを育て
ました。

秋にはさつまいもが収穫
できます!!



アート展



箱の中身は何だろう？

さわってドキドキ…
これって人参？





3色食品群列車ゲーム

赤・黄・緑の食べ物で、
元気列車出発進行～

なんの野菜の葉っぱかな？



最後に

- ・ 毎日の食事は大切な時間
- ・ 子ども一人ひとりを見守り、安心して食べられる環境作り
- ・ 小さな工夫の積み重ねが、子どもの笑顔と食の楽しみに
- ・ 「食べる喜び」を伝え、健康的な食生活を支える
- ・ 地域の特徴を生かし、楽しくおいしい給食を提供

ご清聴ありがとうございました