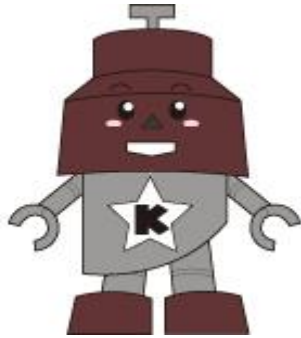


食を通して育つこと ～保育所での取り組み～



川口市立戸塚保育所



川口市の概要

川口市は埼玉県南東部に位置し、人口は約 60 万人。鋳物や植木の街であり、中核市に指定されています。



戸塚保育所は市の北部、住宅地に囲まれ、周辺には小学校や公園が併設された、サッカー、野球場にもなるグラウンドがあります。

戸塚保育所の食育の取り組み

☆保育所での年間食育計画

☆月ごとの献立表、食育だよりの配信

☆アレルギー食の保護者、保育士、調理員による確認と提供

☆野菜の栽培・収穫、皮むき体験

☆管理栄養士による、ひらがな献立、一口メモ、絵本献立

戸塚保育所 年間食育計画

給食年間計画					
	給食の目標	献立作成・調理などの配慮点	旬の食材	行事食など	給食だよりの
4月	新しい環境での食事に慣れる	○新入児が給食に親しみを持てるよう、食べ慣れたもの・食べやすいものを取り入れる。 ○給食に慣れるまでは、無理なく食べ切れる量を盛り付け、お代わりで個別に対応する。 ○旬の食材を取り入れ、春の訪れを感じられるようにする。	たけのこ・春キャベツ・グリーンピース・いちごなど	入所式	保育所の給食を楽しもう
5月	明るい雰囲気の中で食べることを楽しむ	○気温の変化が大きいので、食欲が気温に左右されないものを取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、季節の変化を感じられるようにする。	新たまねぎ・新じゃがいも・そとまめ・アスパラガス・さやえんどう・かつおなど	子どもの日	朝ごはんをしっかりと食べよう
6月	よく噛んで食事をする	○歯と口の健康週間に関連して、噛み応えのあるものを取り入れる。 ○食中毒多発期に入るため、食中毒予防に十分注意する。 ○旬の食材を取り入れ、夏の訪れを感じられるようにする。	さやいんげん・さくらんぼ・びわ・もも・メロン・あじなど	夏越の祓	よく噛んで食べよう
7月	毎日の食事を大切にする	○暑くなると食欲が失われがちなので、さっぱりしたもの・水分が多いものを取り入れる。 ○食欲をそそる彩りになるよう、盛り付けにも配慮する。 ○旬の食材を取り入れ、夏らしさを感じられるようにする。	なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・オクラ・すいかなど	七夕	食中毒に気を付けよう
8月	暑さに負けない体を作る	○暑くても食べやすいものを取り入れる。 ○こまめに水分補給ができるよう、麦茶は十分な量を用意する。 ○旬の食材を取り入れ、夏を楽しめるようにする。	ピーマン・とうもろこし・えだまめ・かぼちゃ・冬瓜など	お盆	夏バテしないで元気に過ごそう
9月	味わって食事を楽しむ	○献立・残量の中でも食べやすいものを取り入れる。 ○食への興味関心が高まるよう、様々な食材や調理法のものを取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、季節の変化を感じられるようにする。	栗・梨・ぶどう・さんま・いわしなど	お彼岸	旬の食材を味わおう
10月	バランスよく食事をする	○主食・主菜・副菜をバランスよく食べるために、三角食べが意識できるものを取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、秋の訪れを感じられるようにする。	新米・さつまいも・さといも・柿・さばなど	お月見	和食を楽しもう
11月	感謝の気持ちを大切にする	○食を身近に感じられるよう、地場産物や埼玉県の郷土料理を取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、季節の変化を感じられるようにする。	きのこ類・れんこん・りんごなど	七五三	感謝して食べよう
12月	好き嫌いをしないで食事をする	○挑戦する意欲を養うため、調理方法を工夫して苦手意識の多いものも取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、冬の訪れを感じられるようにする。	大根・ブロッコリー・白菜・みかん・ぶりなど	冬至 クリスマス	減塩を意識してみよう
1月	行事食を味わう	○お正月の行事食など、伝統的な和食を取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、冬を楽しめるようにする。	キャベツ・小松菜・ほうれんそう・いよかん・たけなごなど	お正月 人日の節句(七草) 鏡開き	行事食を楽しもう
2月	マナーを守って食事をする	○体が温まる具沢山の汁物・とろみのある料理を取り入れる。 ○旬の食材を取り入れ、冬らしさを感じられるようにする。	ねぎ・カリフラワー・はっさく・わかさぎなど	節分	マナーを守って食べよう
3月	1年間の食事を振り返り、これからの食事につなげる	○5歳児の好きなものを多く取り入れる。 ○これからの食事の参考になるような献立作成を意識する。 ○旬の食材を取り入れ、季節の変化を感じられるようにする。	なばな・でこぼん・さくらなど	ひな祭り お彼岸 お別れ会・修了式	食生活を振り返ろう

食育だより

[illegible]

食育だより

川口市役所 健康推進課

旬を味わう、園遊レシビョ

~~~~~

トマト

~~~~~

☆特徴は……？

- ・みずみずしい、甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力。
- ・β-カロテンやカリウムなどが豊富、旨味成分であるグルタミン酸も多い。

☆おいしいトマトの選び方は……？

- ・全体が丸くて重く、みずみずしい皮があるものが新鮮。
- ☆どんな料理に……？
- ・生食はもちろん、加熱調理もおすすめ。旨味を生かして、減塩効果も期待できる。

~~~~~

オマールライス

~~~~~

1. トマト・オマールは角切りにし、ツツホを切る。
2. 炊き立てのご飯に、コーン・①を混ぜ込む。
3. 味を調整して、香しいうま味を。

※トマトの酸味、コーンの甘みがベストマッチ！

~~~~~

ミニトマトのグラタン風

1. じわじわとは沸騰した、たまごはスライスする。
2. 1をフタの裏に敷く。半分切ったミニトマトを載せて、蒸しを焼く。
3. チーズを敷いたら、溶けるまで焼く。

今月の献立、紹介します♪

7日(金) 河原崎し寿司・セタそうめん汁  
 鶏そぼろ・にんじんにみじん切・コーンが入ったサラダ  
 仕立てのからし寿司は、梅肉の蒸し巻を炊き蒸しあげてくれる。さわやかで魅力です。

セタそうめんの汁は、その日の天の川、オウラの星で、セタの夜食をイメージ、見た目も楽しく、食べてもおいしい、わくわくする行事食です。

21日(金) タコライス  
 メキシコ風のタコスにレンドに、スイスチーズに炒めたひき肉と野菜をこんと載せたタコライス。給食ではカレー・風味の肉を巻いて、コーン・さやうりトマトを合わせます。鮮やかで彩りし、食欲がそそる香りで、「いただきます」お待ちくださいね。苦手な野菜も、これなら食べられそうですね。

作ってみよう、給食レシビョ

~~~~~

ラタトゥユ

~~~~~

材料(作りやすい分量)

ズッキーニ 1/2本 (70g)  
 なめず 2本 (140g)  
 たまご 1個 (200g)  
 かぼちゃ 1/5個 (200g)  
 にんじん 1片 (5g)  
 オリーブ油 適量  
 塩 適量  
 トマト 1/2個 (200g)

作り方

1. にんにくはみじん切りにし、その他の野菜は角切りにする。
2. 鍋にオリーブ油を熱し、にんにくを炒める。香りが出たら、野菜を加えて炒め合わせる。
3. トマトを加え、蓋をして蒸し煮する。塩で味を調える。

※夏野菜がたっぷり食べられる、フレンチの家庭料理です。

※トマトは小さく切られれば、使う野菜は何でも OK!

好きな野菜を入れて、オリジナルのラタトゥユを作りましょう!

※焼いた肉や、パスタのソースにもぴったりです。

# アレルギー食の確認、提供（食札）

|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
|----------------|-----------------------|----------------|----------|----|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-------------|
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月1日(土) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月1日(土)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月1日(土) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月1日(土) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月1日(土) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月3日(月) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月3日(月)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月3日(月) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月3日(月) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月3日(月) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月4日(火) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月4日(火)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月4日(火) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月4日(火) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月4日(火) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月5日(水) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月5日(水)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月5日(水) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月5日(水) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月5日(水) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月6日(木) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月6日(木)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月6日(木) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月6日(木) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月6日(木) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月7日(金) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月7日(金)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月7日(金) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月7日(金) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月7日(金) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月8日(土) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月8日(土)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月8日(土) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月8日(土) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月8日(土) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月9日(日) 10時おやつ<br>中食  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月9日(日)  | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月9日(日) 3時おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月9日(日) 延長おやつ  | アレルギー食<br>提供食物 | 7月9日(日) 夕飯  |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月10日(月) 10時おやつ<br>中食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月10日(月) | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月10日(月) 3時おやつ | アレルギー食<br>提供食物 | 7月10日(月) 延長おやつ | アレルギー食<br>提供食物 | 7月10日(月) 夕飯 |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |
| アレルギー食<br>提供食物 | 7月11日(火) 10時おやつ<br>中食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月11日(火) | 給食 | アレルギー食<br>提供食物 | 7月11日(火) 3時おやつ | アレルギー食<br>提供食物 | 7月11日(火) 延長おやつ | アレルギー食<br>提供食物 | 7月11日(火) 夕飯 |
|                |                       |                |          |    |                |                |                |                |                |             |

# 野菜の栽培

# 土作り





育つ野菜の立て札作成





収穫した野菜



芋掘り



## 皮むき体験（そら豆・とうもろこし）



ひらがな献立

| 7がつ |       |               |                                            | きゅうしょくこんだてひょう<br>(3さいいじょうじ) |       |       |                 |
|-----|-------|---------------|--------------------------------------------|-----------------------------|-------|-------|-----------------|
| ひにち | ようび   | こ             | ん                                          | だ                           | て     | ひにち   | ようび             |
|     | しゅしよく | ふくしよく         | 3じのおやつ                                     |                             | しゅしよく | ふくしよく | 3じのおやつ          |
| 1   | ど     | やきそば          | ちゅうかすーぶ<br>ばな                              | ぎゅうにゅう<br>せんべい<br>びすけっと     | 17    | げつ    | うみのひ            |
| 2   | にち    |               |                                            |                             | 18    | か     | ごはん             |
| 3   | げつ    | ごはん           | あつあげとやさいのために<br>あおのりぼてと<br>こんさいじる          | ぎゅうにゅう<br>おれんじ<br>くらっかー     | 19    | すい    | わふう<br>すばけてい    |
| 4   | か     | みーと<br>すばけてい  | だいこんのさらだ<br>のむよーぐと                         | むぎちゃ<br>わかめこーんごはん           | 20    | もく    | ごはん             |
| 5   | すい    | ごはん           | さけのてりやき ひじきのにも<br>いんげんのごますあえ<br>もやしのみそしる   | ぎゅうにゅう<br>ばな<br>くつきー        | 21    | きん    | たこらいす           |
| 6   | もく    | しょくばん         | とりのからあげ<br>らたどういゆ<br>やさいすーぶ                | むぎちゃ<br>やきおむすび              | 22    | ど     | ひやし<br>ちゅうか     |
| 7   | きん    | ようふう<br>ちらしずし | さつまいものれもん<br>にたなばたそうめんじる                   | ぎゅうにゅう<br>さらさらゼリー           | 23    | にち    |                 |
| 8   | ど     | ひやし<br>きつねうどん | おれんじ<br>かじゅういんりょう                          | ぎゅうにゅう<br>せんべい<br>びすけっと     | 24    | げつ    | ごはん             |
| 9   | にち    |               |                                            |                             | 25    | か     | ごはん             |
| 10  | げつ    | ごはん           | にくどうふ<br>きゃべつのちゅうかあえ<br>じゃがいものみそしる         | ぎゅうにゅう<br>まかろにあべかわ          | 26    | すい    | かぼちゃの<br>かれーらいす |
| 11  | か     | びびんぼん         | かぼちゃのにも<br>わかめのみそしる                        | ぎゅうにゅう<br>ごへいもち             | 27    | もく    | ばたーるー           |
| 12  | すい    | ごはん           | さわらのしおやき とまと<br>きりぼしだいこんのいために<br>いんげんのみそしる | ぎゅうにゅう<br>ばな<br>あげせんべい      | 28    | きん    | ごはん             |
| 13  | もく    | しょくばん         | ほーくびーんず<br>きゃべつとばいんのさらだ<br>はるさめすーぶ         | むぎちゃ<br>きなごまおにぎり            | 29    | ど     | なばりたん           |
| 14  | きん    | ごはん           | とりにくのなんばんづけ<br>ぶろっこーりのいそべあえ<br>だいこんのみそしる   | ぎゅうにゅう<br>ゼリーふらい            | 30    | にち    |                 |
| 15  | ど     | さらだうどん        | ばな<br>かじゅういんりょう                            | ぎゅうにゅう<br>せんべい<br>びすけっと     | 31    | げつ    | ごはん             |
| 16  | にち    |               |                                            |                             |       |       |                 |

一口メモ

令和5年度

7月 給食一口メモ

3日〈厚揚げと野菜の炒め煮〉  
厚揚げって知っていますか？ 油揚げの中に、豆腐が入っているように見えますね。油揚げに豆腐が食べられちゃったのかな？ 実は、豆腐を油で揚げて作ります。そのままの豆腐だとお水がたっぷりなので、豆腐のお水を少しとってから、外側がこんがりとするまで揚げます。今日は厚揚げと一緒に、にんじん・もやし・キャベツ・千ししたけを炒めました。しょうゆ味なのでごはんが進みますね。青のりポトとよく合うので、交互に食べてみてくださいね。

4日〈わかめコーンごはん〉  
みんなは、わかめごはんとコーンごはんは好きですか？ どちらも美味しいですね。今日は美味しい2つのごはんを合わせて、わかめコーンごはんを作ってみました。緑色と黄色がきれいですね。わかめのうまみと、コーンのほんのり甘い味が加わって美味しいですよ。たくさん食べてください。

5日〈さけの照り焼き〉  
今日はさけを塩焼きではなく、照り焼きにしてみました。照り焼きは鶏肉で作ることが多いですが、お魚の照り焼きも、ツツツヤしてきれいで、美味しいです。照り焼きと、ひじきの煮物でごはんが進みますね。いんげんのごま酢和えも、緑色できれいですよ。一緒に食べてみてください。

6日〈ラタトゥイユ〉  
ラタトゥイユはフランスの料理で、なす・ズッキーニ・トマトなどの夏野菜がたくさん入っています。ラタトゥイユには、たくさんの野菜をきざせながら煮るという意味があります。今日のラタトゥイユには、ズッキーニ・なす・たまねぎ・かぼちゃ・トマトを使いました。どれも今が一番おいしい季節です。野菜ばかりですが、それぞれのおいしさが合わさって、どんなに食べられますよ。旬のおいしさを味わってください。

26日〈かぼちゃのカレーライス〉  
※先生方へ 今年度は月1回「給本給食」として、給本に因んだ献立が登場します。読み聞かせなどを行い、子どもの興味関心を高めていただけると嬉しいです。

今日のおやつは、「給本給食」です。今日の給本は何かというと、「ポポくんのかぼちゃカレー」です。ポポくんたちが一生懸命育てた大きなかぼちゃを使ってカレーを作ります。ジャブジャブ・ゴシゴシ・トントン・クツクツ・コトコト…美味しそうな音がたくさん聞こえてきます。カレーパーティには、どんなお友達が集めてくれるのかな？今日はポポくんの給本にも登場するかぼちゃを使ったかぼちゃのカレーライスです。みんなもポポくんたちと一緒にカレーパーティを楽しみましょう！

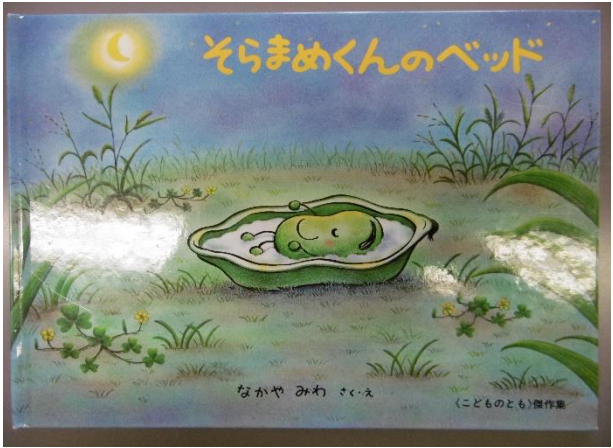
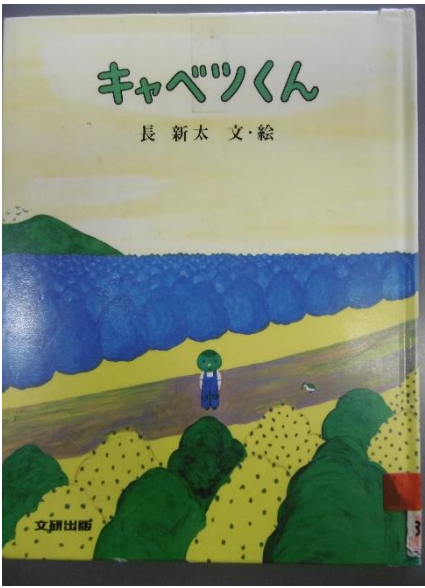
27日〈韓国風のりごはん〉  
韓国風のを食べたことがありますか？ 韓国風のは、ごま油や塩などで味がつけてあります。しっかり味がついていて、しょうゆをつけずに、そのままごはんのせたり、サラダにトッピングしたりして食べるのです。今日は、にんにくやごま油でのりを炒めてしょうゆで味付けし、韓国風のりみたくにしました。ごはんのせたら、韓国風のりごはんの完成です。にんにくやごま油のいい匂いがして、ごはんがどんどん進みます。

28日〈いももち〉  
じゃがいもの他に、お馴染みのモチモチの不思議なおやつですね。いももちも、北海道の郷土料理です。今日はしょうゆ味のタレをかけたのですが、北海道では、ケチャップとチーズを載せてビザのようにしたり、みそだしをかけたりして食べることもあるそうです。しょうゆ味もおいしいですが、ピザ風もみそだしもおいしいそうですね。モチモチしているのに、喉に詰まらないよう、よく噛んで食べてくださいね。

31日〈中華風コーンスープ〉  
コーンスープというと、牛乳が入ったクリーミーなスープを思い浮かべますが、今日の中華風コーンスープに牛乳は入っていません。その代わりに、はるさめや野菜が入っています。コーンの黄色、にんじんの赤色、わかめの緑色で、見た目もきれいですね。コーンがたっぷり入っているので、ほんのり甘くて優しい味がします。野菜のおいしさを味わってください。

絵本献立

| 令和5年度 絵本給食                                                                                                                              |                   |                        |                 |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 絵本に出てくる料理やお菓子。「おいしそう!」「食べてみたい!」と思ったことはありませんか?今年度から始める「絵本給食」では、絵本の世界をイメージした給食が登場します。<br>年間の予定をお知らせしますので、ぜひ読み聞かせを行うなどして、子ども達と一緒に楽しんでください! |                   |                        |                 |                                                                                                          |
| ※献立は変更になる可能性があります。                                                                                                                      |                   |                        |                 |                                                                                                          |
| <年間予定>                                                                                                                                  |                   |                        |                 |                                                                                                          |
|                                                                                                                                         | 絵本                | 作者                     | 献立              | 献立の由来                                                                                                    |
| 4月                                                                                                                                      | キャベツくん            | 長 新太                   | キャベツと豚ひき肉の混ぜごはん | ブタヤマさんに食べられそうになったキャベツくんは、体の一部がキャベツになった動物を見せ、ブタヤマさんを驚かせます。給食では、キャベツくんがブタヤマさんの楽しい掛け合いをイメージした混ぜごはんが登場します。   |
| 5月                                                                                                                                      | めん たべよう           | 小西 英子                  | わかめうどん          | うどん。そば、スパゲッティ……。おいしそうな種類がたくさん登場します。繊細なタッチのイラストで、見ているだけでお腹が空いてしまう魔法の絵本。給食では、初夏にぴったりの、あっさりしたわかめうどんが登場します。  |
| 6月                                                                                                                                      | そらまめくんのベッド        | なかや みわ                 | そらまめパスタ         | そらまめくんの宝物はふかふかのベッド。誰にも貸してあげません。でも、そのベッドがなくなってしまったら大変! 給食では、5歳児さんに斬新さをしてもらった空豆を使ったパスタが登場します。              |
| 7月                                                                                                                                      | ポポくんのかぼちゃカレー      | accototo               | かぼちゃカレー         | 風船の木に招待されたかぼのポポくんは、一生懸命育てた大きなかぼちゃや野菜を持って出掛けます。森の友達と一緒に、かぼちゃをくり抜いて作るの〜…。給食では、かぼちゃたっぷりのカラフルなカレーが登場します。     |
| 8月                                                                                                                                      | おとうふやさん           | 飯野 まき                  | 豆腐の真砂揚げ         | お豆腐ってどうやって作るの? お豆腐屋さんの仕事を身振りすれば、豆腐の作り方がよく、豆腐からできる加工品もわかります。おいしいお豆腐が食べられること間違いなし! 給食では、豆腐を使った真砂揚げが登場します。  |
| 9月                                                                                                                                      | ぐりとぐらとすみれちゃん      | 文: 中川 季枝子<br>絵: 山脇 百合子 | かぼちゃドーナツ        | すみれちゃんが捨てたのは、大きな大きなかぼちゃ。空に投げて大粒に切ったら、ぐりとぐらが喉を詰まらせて、かぼちゃパーティーの始まりです。給食では、かぼちゃたっぷりのドーナツが登場します。             |
| 10月                                                                                                                                     | ばばあちゃんのやきもちかい     | さとう わきこ                | やきもち            | 落ち葉が溜まったら、やきもち大会! でも、さつまいもだけじゃつまらない。何でも色々焼いやあう! 焼いたら、どうなる? 子どものワクワクも止まりません。給食では、オープンで焼いたシンプルなかきもちが登場します。 |
| 11月                                                                                                                                     | たこやきのたこさぶろう       | 長谷川 義史                 | じゃがいものたこ焼き風     | こんがり焼けた、たこ焼きのたこさぶろう。でも、たこさぶろうは焼かれる訳にはいかない……。なぜなら、おじさんがタコを入れ忘れてから! 給食では、タコが入っていない、けれどたこ焼きそっくりなおやつが登場します。  |
| 12月                                                                                                                                     | おおいなる だいずいちぞく     | はしもと えつよ               | 凍り豆腐のかりんと       | もやしになったり、枝豆になったり、大豆になったり、大活躍の大豆一族。でも、他にもすごい力を持った豆がたくさんあって……。給食では、凍り豆腐ときなこ、大豆一族のおいしさが詰まったかりんとが登場します。      |
| 1月                                                                                                                                      | おせんべい われた         | 岡田 よしたか                | ライスせんべい         | 欠けてしまったおせんべい。あれえ、ぼくはひょっとしたら……せんべいではない、別の食べ物の仲間かも? ハナナやお団子のところに行ってみたら、ちょっと違ふみたい。給食では、ごはんで作るおせんべいが登場します。   |
| 2月                                                                                                                                      | だるまちゃんとさきちゃん      | 加古 里子                  | スノーボールクッキー      | 雪だるまを作ったいだるまちゃんですが、目にしようとしたりんごがコロコロ……。拾ってくれたうさぎちゃんと、楽しい雪遊び! 給食では、雪みだいに真っ白なスノーボールクッキーが登場します。              |
| 3月                                                                                                                                      | ばばあちゃんのなんでもおこのみやき | さとう わきこ                | お好み焼き風炊き込みごはん   | ばばあちゃんのお好み焼きパーティには、色々なお好み焼きが並びます。クレープだってお好み焼き? それなら、ごはんもお好み焼きにできるのも。給食では、お好み焼きみだいな混ぜごはんが登場します。           |



## まとめ

- ・子ども主体の取り組み
- ・保育士の食に関する知識
- ・保育士、保護者、管理栄養士、栄養士、調理員の連携
- ・年度ごとの状況変化への対応

ご清聴ありがとうございました

