



2022年6月
ゆらりん仙川保育園
管理栄養士 高木 恵奈

そろそろ梅雨の季節がやってきますね。湿度が高く過ごしにくい日が続き、食欲も落ちやすい時期です。また、食中毒菌の過ごしやすい時期となりますがしっかりと衛生管理を行い安心安全な給食提供に努めてまいります。



毎年6月は食育月間です。

6月は食育基本法が制定された月であることから食育月間として食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図るために定められています。



- ・食を通じたコミュニケーションの促進と子どもの生活リズムの向上
- ・健康寿命の延伸の為の食生活の実施
- ・食の循環や環境への意識
- ・伝統的な食文化に関する関心と理解

等に重点を置きこの食育月間中は国や各自治体、地域等で様々な食育推進運動の展開を行っています。ご家庭でもいつもの食生活を見直したり、子どもたちに食事の準備などのお手伝いをお願いしてみるきっかけにしてみてください。保育園でも年間を通して食の大切さを伝えたり、様々な食体験ができるような食育活動を計画していきます。



【クラスの様子】



ぺんぎん組

段々と自己主張が出来るようになり、食事中にイヤイヤとすることもありますが、食べる順番を変えたり、言葉かけをすると食べられていますよ。また離乳食ではないですが月齢によって発達に差がある年齢の為、それぞれが食べやすいように食材の大きさや形を検討しながら提供しています。食育活動ではりんごに触れました。子どもたちの好きな絵本や手遊びに登場するりんご。りんごを見せるとすぐに真似して「りんご」や「っこ」と発語していましたよ。手遊び歌に合わせてみんなで『りんごごろごろ』とテーブルの上でりんごを転がしてみたり、なぜかヘタの部分だけで持ち上げてみよう頑張ったり、恐るおそるカゴにりんごを入れたり、などたくさん触ることが出来ました。「次は〇〇ちゃんに渡してね」と伝えるとみんな次のお友だちに渡すことが出来ました。

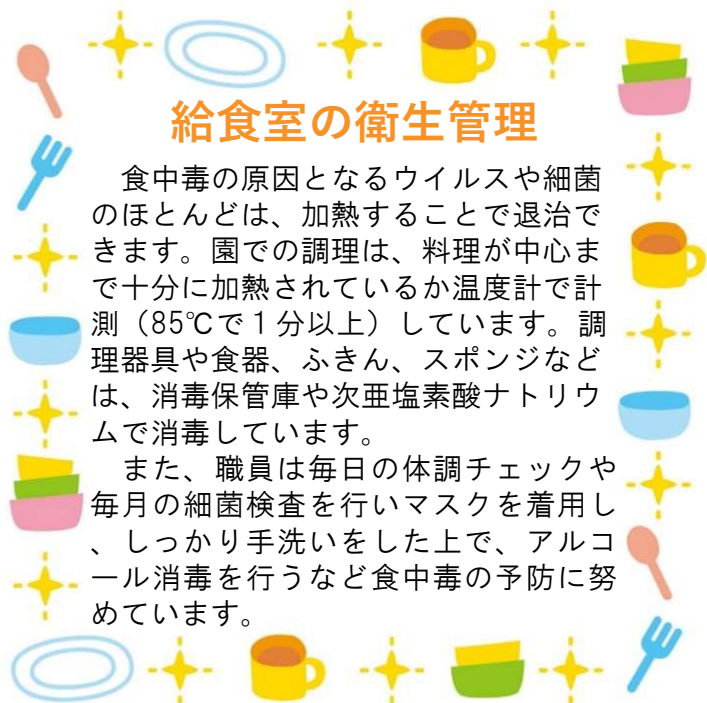
いるか組

ミニトマトときゅうりの栽培を始めました。子ども達も実がなるのを楽しみにしています。育てた野菜は子ども達とクッキングをしたり、給食で食べたいと考えています。苦手な食べ物がはっきりする時期かと思いますが、本当に嫌いになる前に栽培や食育活動を通じて食べてみよう、食べてみたいと思えるような機会を作っていきたいと思えます。またご家庭でも家族がおいしそうに食べている姿をみて、食べてみようかな？と思えるように、残すことになったとしても家族と同じものを配膳することをお勧めします。

くじら組

春は栽培に向けて準備に大忙しでした。チーム3さんはオクラの苗を買いに行き、くじら組みんなで植えました。オクラの実り方を子どもたちと一緒に観察していきたいと思えます。また、収穫したオクラをどうやって食べるかも子どもたちと一緒に考えていきたいと思えます。また、米の栽培を始めました。夏野菜とは違い、収穫までの時間も長く、工程もたくさんあるので一つずつクラスみんなで協力して行っていきたいです。「10月の給食のご飯はみんなのお米の出来次第だからね」と伝えると、より真剣な表情で話を聞いて、とても可愛らしかったです。

また、チーム4さんがきゅうりのお買い物へ行きました。くじら組のみんなが好きな「カッパもやっぱりキュウリでしょ？」の出でくる輪切りのキュウリとスティックキュウリを子どもたちの目の前で作りました。ゆっくり切ったり、早く切ったり、きゅうりを見ないで切ったりすると、子どもたちが「わー！」と驚いてとても可愛らしかったです。また、きゅうりの鮮度について話をすると「こっちの方が新鮮」「こっちの方がブツブツしてる」など買ってきたきゅうり同士を比べていました。これからも、食材の色々な話をしていきたいと思えます。



給食室の衛生管理

食中毒の原因となるウイルスや細菌のほとんどは、加熱することで退治できます。園での調理は、料理が中心まで十分に加熱されているか温度計で計測（85℃で1分以上）しています。調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは、消毒保管庫や次亜塩素酸ナトリウムで消毒しています。

また、職員は毎日の体調チェックや毎月の細菌検査を行いマスクを着用し、しっかり手洗いをした上で、アルコール消毒を行うなど食中毒の予防に努めています。



作・絵: シゲタサヤカ
出版社: 講談社