



きゅうしょくだより

社会福祉法人えどがわ
2024. 10月号

秋から冬の旬な食材といえば、「栗」「さつまいも」「柿」などがあります。
寒い時期を乗り越えるため、体を温めてくれる根菜類が旬を迎えます。
今回は子どもたちにも人気の甘くてホクホクした「さつまいも」を使った献立がたくさん登場します。
給食も秋の食材を使った献立を取り入れています。
食材が一番おいしくなる旬の時期に素材の味を楽しみたいですね。

食育について

今年度より法人の保育目標が変わりました。



こころの響育



- * ありがとうのこころ
- * かんじるこころ
- * やってみようのこころ

毎日食べている給食も、この目標と重なる部分があり、今回食育の一環として取り入れました。

* ありがとうのこころ

生産者や納入業者、調理者の方々へ「いただきます」「ごちそうさま」に込められている食への感謝の気持ちが学べます。

* かんじるこころ

「おいしい」と感じる感覚は「味覚」だけではなく、食材の香りや舌触り、歯ごたえ、彩りのある食事など五感が合わさり感じます。五感を育てる食の体験を学べます。

* やってみようのこころ

「食べてみようかな」「先生や友達と食べたらいしかった」など、給食で経験することで、苦手だった食材も食べる機会が増えます。

「食べる力」=「生きる力」を育む環境として、給食は大切な役割を果たしています。

さらに、食に興味をもってもらえるよう、月に1回「わくわく給食の日」をつくりました。

行事食とは、また違った内容で開始しています。子どもたちにわくわくしてもらえる給食づくりを目指していきます。

また、食育活動にも力を入れており、子どもたちと食を通してたくさんの経験をしていきたいと考えています。

【今後の法人統一食育活動】

11月～ 魚解体 対象:全園児 ありがとうのこころ・かんじるこころを育てます



1月～ みそづくり 対象:4歳児 やってみようのこころを育てます

