



きゅうしょくだより

社会福祉法人えどがわ
2022. 7月号



蒸し暑い日が続く中で、園内ではプール開きに向けて準備が進められています。規則正しい生活やこまめに水分補給を行い、熱中症対策をきちんと行うことが大切です。給食では旬の夏野菜のトマトやきゅうりなどを取り入れて栄養バランスを考えた食事を提供したいと思います。

SDGsとは？

最近よく耳にするようになったSDGs(エス・ディー・ジーズ)
注:持続可能な社会を作るための開発目標のこと。

2015年9月の国連サミットで採択され、17の目標は、世界中の人々に差別がなく安心して生きることができる社会を作るための目標です。

17の目標は右のロゴに記しています。



SDGsへの取り組み

おひさま保育園では食育の一環として給食に力を入れています。子どもたちの成長に必要な食材を豊富に取り入れた給食提供をしています。そのような給食ですが、今【子どもたちの給食の食べ残し】が悩みの一つです。

【食ロス】は、SDGsの目標のひとつに取り上げられており、保育園の残食の現状は深刻です。給食の食べ残しが発生する理由を考えてみました。

- ① 給食に好き嫌いがある。
- ② 給食で初めて食べる食材がある。

①の好き嫌いは年齢に関係なくありますが、特に園内の子どもの様子を見ていると【野菜や豆嫌い】が目立ちます。少しでも食べてもらえるように、調理の工夫をしています。

例えば、ハンバーグやミートソースに細かくした大豆や野菜を混ぜたり、みんなの人気メニュー【納豆】も乾物の切干大根やひじきを入れて食感をよくしたり・・・おやつにカルシウム豊富な小松菜をおにぎりに入れたりしています。

これからの時期は植物の栽培が始まります。

みんなで育てた野菜は、手に触れたり、匂いを嗅いだり、豊作の時は給食に登場させたりと五感を使った経験から食育へとつながられる取り組みを行っています。

②は、給食で提供する食材時期をチェックできます。各園のホームページに掲載の【年間提供食材一覧表】をご参考ください。

その他、様々な理由があると思いますが、保育園給食では【お腹がすいて食べることの楽しみを実感】し、幼少期に【なんでも食べられる子】になってほしいと願います。

子どもには理解が難しいテーマとは思いますが、ご家庭でもSDGsについてどのようなことができるか話してみませんか。これからもおひさま保育園では、SDGsについて取り組んで参ります。

園で取り組めるSDGsがありましたらお知らせください。