

●情報交換 用紙

【 / グループ】

150 30

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法・・・A
- ・食育の取組について・・・B
- ・物価高騰への対応について・・・C

・ [redacted] A,B クッキング中心、幼児が主にやっている、という 評価面は1ヶ月に1回、という
C 米は農家から30kgとっている

[redacted] 70名(2歳 正2. 1人12

A,B 食育の分を10分正して行なっている、保育士が主体のメニューが多い
C X=1-が2週サイクルで、次の週に1人1人入れている

[redacted] 40名(2歳 正2. 1人12

B, A. 妹も、店員も店員も、という、という、という
E. 食育は、食育、という、という、という

[redacted] 40名(2歳 正2. 1人12

A, B カナダに食育をいれた、という、という、という
D. 見に行き、保育士と話をし、意見交換、という、という、という
C. 農家から食料を入れて、という、という、という

[redacted] A, B 園が作成したものを、という、という、という

[redacted]

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法…A
- ・食育の取組について…B
- ・物価高騰への対応について…C

- ・ 保育の流れ(子どもの様子を見ながら臨機応変に)。
食育の材料(多めに発注して、9:00~10:00頃に当日の野菜を見てもらう)。
その日見たものを食事に提供できるようにしている。
職員会議で情報共有。(意見とやりをわねないように)。
- ・ 離乳食(手づかみ食)
おやきはもろ子が多い、しがつけれように、スプーンを持つ動作に
↑
(手際が若手な子が多くなってきているからおやきはらない) つなげるため。
(さつまいもとか)
- ・ アレルギー児がいるクラスには、別のも、代用品を提供。
(果物をストックしたり)(→果物をかき混ぜる時)
- B、おやつ作り(簡単にできた)
子どもが育てた大根を入れておやつを作った。

保育側と
栄養士側
- ・ 食育計画の作成(保育者が主な所が多い)、連携していきたい
(1ヶ月程度話し合いして)
4月~話し合いして作成
- ・ 米のたねにくした。(米のありがたさを伝える)
- ・ 食育計画の中に、看護、栄養士とわけて計画を作成してらる所ある。
(保育の月報とか)

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法・・・A
- ・食育の取組について・・・B
- ・物価高騰への対応について・・・C

~~園~~ 園長先生ときめていく。 1年間さくりと決めている。

担任の先生と相談

食育とあえず「フッキング」をしている。

細かくⅠ～Ⅳ期などわけられない

ねらいなど大まかにきめている。

日々保育士さんとさくりながら決めている。

・ゆで野菜をスッパ

・「フッキング」 ミックスジュース 作っているところを目の前で見せる。

・うどん作り 小麦アレルギー対応で米粉で作り作る。

・和え物 ゆでた野菜をしぼって目の前で和える。

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法・・・A
- ・食育の取組について・・・B
- ・物価高騰への対応について・・・C

○ A ... 給食室と保育士の連携を密にして食育をしている。

1年を4期に分けて、毎月1回食育会議をしている。

収穫した物を取り入れて給食・メニューに入れている。

保育士と食育活動を連携する時も、保育士と話し合いを密にして活動を行う。

B... 乳児さん、食育活動、難しい。お手伝い出来る事が少ない。

ぬく、ちぎる、おえるも、お月の前でおえる味見

豆腐、きのこ、うなぎ、汁の食べくらべ。(いちごをつぶす)

野菜を玄米から選んでもらう(優しくもつ事、おとすつぶ決まり)

食材に触れる、みじん当番、ご飯を炊く

お団子をまるめる。3~4歳児で包丁を持たせる。

ピーラーはアークをおさえて立ておく。おさえる手が危ない。

包丁の古が触れる回数家庭でも増えるので取り入れがよい。

C... 給食費も上げる。

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法...A
- ・食育の取組について...B
- ・物価高騰への対応について...C

園長先生1名・管理栄養士4名・保育士1名 計6名

食育計画の作成方法

- ・保育士と言話し合い
言評価方法は保育士の意見を次に活かしている。
- ・園で組まれている。(保育士が考える)
→ して欲しい事を調理士に伝える。
- ・(総立を作っている) → 年間計画を新担任が確認し
改善し立て直す。
毎月の食育会議を行っている。

<困っている事>

- ・夕方のおやつ(1魚せんべい) → あまり食べない。どうしたらいいか?
(18:00)
- ⇒ ミニバスケットや 違う種類の子供が好きなおやつにしてみようか。
- ・アレルギー除去の子がテーブル別なのでさみしそう。
- ⇒ 別のテーブルがさみしく思うので OPを一切使用せずメニューを立てている。
- ・除去の子は固定席だが、除去の食材がない日は向かいの席に友だちが
座れるようにしている。
- ・物価高騰への対応について
- ⇒ 牛乳が月2回から月1回に減った。
- ・バターの使用量が減った。
- ・8:30~9:00にお米をたくが、登園人数が確定していないので
余ってしまう日がある。(連絡時間が決まっていなくて困る。)
- 9:00に炊いたら遅いか? 連絡なしも多い。
- (休みなのかその日のみなのかは
必ず必要なので)

(8:30~
9:00に
連絡を
園にも
ある。)

●情報交換 用紙

【 6 グループ】

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法・・・A
- ・食育の取組について・・・B
- ・物価高騰への対応について・・・C

食育計画について... 半年前から計画する。給食メニュー作成

保育士さんが中心です

給食室は南校にいます。

年度に合わせて、園全体です。

野菜にふれてもらう。

しる

A)
B

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法...A
- ・食育の取組について...B
- ・物価高騰への対応について...C

A 保育士に任せたり状況によってしているが
食っている様子などは見に行くようにしている。

グループのことも保育士主体でいろいろお話ししたり
している。食育の場はかきでいいのが現状。

B 子ども達で遊ぶ時はおにぎりなどおやつは自分で
にぎってもらったりしている。

園の野菜を食べてグループでしている。

C 高くても使っている。

キャベツ→白菜。

ほうれん草→小松菜に変更したりしている。

子どもは食べ事はしっかり食べさせてあげたいので(園長の考え)
高くてもよく使っている。

(テーマ)

- ・各園の食育計画の作成方法、評価方法…A
- ・食育の取組について…B
- ・物価高騰への対応について…C

① . ②

・とうもろこしの皮むき

・食育計画

・みそづくり

・梅シロップづくり

・8月～3月 月1回スキミング

・ペットボトルをふいてバターづくり

・夏野菜を栽培してクッキング

・五感を育てる。

・できた野菜を汁に入れる。

・ローラーをつかって野菜の皮むき

③ 物価高騰への対応

・野菜が特別高い時は
相談して一回はせめるなど
工夫している。

・とくに高くても今ほど
どうりつかっている。

・気候によって手に入らない
時がある。