

熊本県 人吉市

認定こども園 さざなみ保育園



【地産地消メニュー】

くまさんの人吉物語(きびおにぎり、チキンソーテー梨ソース、きくらげとキャベツのサラダ、さざなみ収穫スープ、牛乳かん)

食材数:21

うち地場産数:14



菜園活動で栽培している、トマト、ナス、ピーマン、枝豆を使ったスープは、子どもたちが楽しみにしている献立の1つ。食材に、人吉球磨地域の特産物である生きくらげを使用し、独特の食感を楽しむことができ、また栽培が盛んな梨も、果物としてそのまま使用するだけでなく、ソースの甘みとして砂糖代わりにも使用している。酪農家が生産する牛乳を使った料理も考案して提供。①自然物としての食材に関わる、②自然物から食材への変化を知る、③美味しく食べる、④しくみと関わりを学ぶ、の4つの視点から食育活動に取り組んでいる。

生産者等と連携する 食育活動の実践



- 菜園での栽培活動、地域の畑を借りてさつまいもやジャガイモの苗付けや収穫体験、イチゴの収穫体験など、農家の協力を得ながら実施している。
- 毎月1回、食育の日を設定し、地域農産物を利用したクッキング(年4回)、とうもろこしや空豆等皮むき(5回)等を実施。

子ども達の「食」への関心を 高める工夫



- 絵本や物語からイメージした献立を提供し、子ども達の関心を高め、発達に応じた食器の使い方、箸の持ち方等学習。
- 運動会や発表会の演目に食育テーマを取り入れ、成長の披露の場としている。
- 収穫した米を炊飯したり、ジャムにする体験等、美味しく食べやすく変化する様子を子どもたちに伝えている。

地場産物活用の工夫 (保護者や地域への情報提供)



- 園内に無農薬栽培している野菜を販売できる場を提供。
- 収穫体験などは、子育て家庭にも呼び掛け一緒に体験し、レシピ提供や試食会等の交流を実施。
- 保護者や子育て家庭を対象に、地域の方による、地場産物を使った郷土料理教室を開催(年3回)