

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	岡山市								
取組市町村名 取組団体・企業名	岡山市野谷保育園								
取組の名称	毎月『19日食育の日』の頃、給食調理技士と保育士とが連携をしながら、年長児対象にその時々にあった食育の日の取組みを実施する								
実施時期	6月15日(水)～12月23日(金)								
取組内容	<p>目的 給食調理技士と保育士とが連携をしながら子ども達にその時々にあった食育をし、食に関心をもち楽しんで食事をするようになると共に、食事の大切さや食事を作ってくれる人に感謝の気持ちをもてるようにすることとしました。</p> <p>対象者 5歳児(15名) 給食調理技士(1名) 保育士(2名)</p> <p>実施内容 実施計画</p> <table border="0"> <tr> <td>6月：赤・黄・緑の食材について</td> <td>10月：赤・黄・緑の食材について</td> </tr> <tr> <td>7月：旬の野菜・夏野菜について</td> <td>11月：旬の野菜、秋・冬 根菜について</td> </tr> <tr> <td>9月：飲料に含まれる砂糖の量について</td> <td>12月：伝統行事食 おせち料理について</td> </tr> <tr> <td>9月：砂糖も必要な栄養</td> <td></td> </tr> </table> <p>〈9月〉『飲料に含まれる砂糖の量について』 お茶、牛乳、スポーツドリンク、オレンジジュース(果汁30%)、乳酸菌飲料、炭酸飲料の6種類の実物と、それらに含まれる砂糖の量を3gの砂糖のスティックで知らせました。 視覚的に砂糖の量を見たことで、ジュースに入っている砂糖の量の多さに驚く姿が見られました。</p> <p>〈10月〉『赤・黄・緑の食材について』 バランスよく食事をして欲しい、苦手なものでも食べてみようという気持ちになって欲しいと思い、6月にした「赤・黄・緑の食材」について改めて給食調理技士から聞き、この日に食べた給食を「赤・黄・緑」に分けてみました。</p> <p>〈11月〉『旬の野菜、秋・冬 根菜について』 黄色い所が夏野菜のエリア、水色の所が秋・冬野菜のエリア。加えて茶色の所は土の中、上側は土の上のイメージで作成したボードに、クイズ形式で野菜をあてはめながら旬の野菜を知っていきました。 今まで育ててきた野菜などの経験を思い出しながら答える姿が見られました。 給食調理技士：「このボードを見て何か気がつく人いる？」 子ども：「ううん…」 給食調理技士：「この辺見えてみて。」 子ども：「あ！秋・冬の野菜は土の中の中がある！！」 給食調理技士：「正解！冬の野菜は土の中にできるものがたくさんあるね。これを根菜って言うのよ。根菜を食べるとね、体を温めてくれたり、消化って言って、食べたものを栄養に変える働きを良くしてくれたりするんだよ。」 クイズをしながら完成させたボードを使って、更に冬の根菜について話をしました。</p>	6月：赤・黄・緑の食材について	10月：赤・黄・緑の食材について	7月：旬の野菜・夏野菜について	11月：旬の野菜、秋・冬 根菜について	9月：飲料に含まれる砂糖の量について	12月：伝統行事食 おせち料理について	9月：砂糖も必要な栄養	
6月：赤・黄・緑の食材について	10月：赤・黄・緑の食材について								
7月：旬の野菜・夏野菜について	11月：旬の野菜、秋・冬 根菜について								
9月：飲料に含まれる砂糖の量について	12月：伝統行事食 おせち料理について								
9月：砂糖も必要な栄養									

