

発寒ひかり
保育園だより

2019年
6月号

巻頭言

当園では、子どもたちの心身の栄養のために「安全・安心の給食」を大切にしています。食材に注意することはもちろん、将来の生活習慣病予防・味覚形成のため、だしや素材の味を活かした薄味を心掛けています。

また、「食農育」の一環として、畑で野菜を作ったり（無農薬・有機農法）、クッキングを行なうなど、子どもたちが実際に触れる機会を多く持てるようにしています。そして秋には、「命の講座」と銘打ち、発寒川に鮭を見に行き、「命をいただきます」の意味について学び、後日子どもたちみんなでひかり鍋（石狩鍋）を作ったりもしています。

このように、保育園における「食」は、当園でも重要な保育の一つとして大切に関わっています。しかし、今、この保育園の「食」が、根底から覆されるかもしれない危機が迫ってきています。それは、10月より施行される予定の『保育の無償化』の中に、3歳以上児の副食食材費を月額4500円徴収するという案が入っているからです。そうになると、今まで通りの「食農育」の関わりや給食の提供が出来るのか、また、昨今増えているアレルギー対応などしっかり行えるのか。前年度に改訂・施行された「保育所保育指針」でも『保育の推進』が謳われているにも関わらず、矛盾を感じずにはられません。

この2月に「幼児教育・保育の「無償化」に対する請願署名」に保護者の皆さまにもご協力いただきましたが、残念ながら無償化の動きが進んでいってまいります。今後の動きについても、しっかりと目を離さず、子どもたち一人ひとりにとって、楽しく美味しい「給食」を守っていききたいと思えます。

主任 阿部 尚子