

発寒ひかり
保育園だより

2021年
11月号

巻頭言

子どもたちは、今年も園の畑で様々な野菜を育てました。本来であれば、子どもたちが育てた野菜を自分たちでクッキングするのですが、コロナ禍のため、今は普段の給食の食材の一部に取り入れるようにしています。子どもたちは、「給食に混ぜてください」、「おやつで食べたい」などと嬉しそうに調理室へ持って来ます。調理室では、子どもたちの期待に応えようと、自分たちの野菜がどこに使われているのか見つけやすくするために、切り方や食材の組み合わせを工夫しています。畑でとれた野菜が入っていることを伝えると、食後に、子どもたちが「美味しかったよ、ありがとう」と直接お礼や感想を伝えるに来たり、保育士から「野菜嫌いの子でもたくさん食べていました」という報告が多くなり、とても嬉しく思います。実際に野菜を育てることや、楽しく食べる工夫を凝らすことで食に興味を持つ子が増え、食べる意欲に繋がっていることを改めて感じました。

コロナ禍の影響で、「野菜バイキング」や「ひかり鍋クッキング」など、当園らしい食農育の取組みは、まだ制限されています。私たち調理室の職員も、感染症対策で子どもたちと直接関わる機会は少なくなっています。ですが、このような状況だからこそ、免疫力を高め、感染症対策にも繋がる「食事の大切さ」や「食材の栄養」について、保育士と連携をしながら、楽しく伝えることが大切と考え、質問BOXを設置して子どもたちの疑問に答えたり、媒体を用いて食材の栄養の説明をしています。

子どもたちの健康や成長のために、当園の食農育の取組みが今の時代に合ったものにする工夫を考え続けたいと思います。

栄養士 越智 晴菜