



令和7年度 1月



新年、明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

年末年始はいかがお過ごしだったでしょうか？

大きなお休み明けは生活リズムが戻りずらくなりますが、少しずつ整えていきましょう！！

厳しい寒さが続いているため、体調管理をしっかりし、健康で本年度残り僅かも乗り切りたいですね。



3色食品群について・・・



今、幼児組さんのグループごとにその日の献立に使用する食材を

3色食品群に分ける活動を行っています。

3色に色分けされたボードに食材のマグネットを貼り、

出来上がったら給食室に持っていき、栄養士と一緒に答え合わせをしています。

子どもたち同士でコミュニケーションをとりながら「野菜だから緑かな？」

「お肉は赤だよ」と教え合いながら取り組んでいます。

先日、3色食品群の学習として食材カルタを行いました。



栄養士から言われた食材をカードから探し出し3色に分けてもらいました。

3色のほかにも似ている食材（ほうれん草と小松菜／キャベツと白菜）

見た目は違うけど原材料は同じもの（豆腐と油揚げ）のお話もして

より食に関しての興味が深まる時間になったように感じました。



これからも子ども達が意欲的になるような食育・学習を検討していきたいと思っております。

🍚白米🍚

収穫祭でお米についてのお話をさせていただき、子ども達の中でも少しずつ興味が出てきたのか以前よりもご飯の食べ進みが良く感じます。

11月から米研ぎや炊飯の体験をしており食材に直で触れる経験から子ども達の食欲に繋がり給食室職員一同喜ばしい限りです。

そのことからご飯を減らしている子に対して「今日はみんなが研いでくれたお米だよ」と話すと「もう少し食べてみる...」という姿が見られ子ども達の成長を日々感じております。



花野菜ってなあに？

冬に旬を迎える花野菜ですが、一般的にどのような食材のことを言うのか…主に花野菜とはカリフラワーの別名として呼ばれていました。

その理由の一つとして、花の部分が野菜となるものを言いブロッコリーなども花野菜として分類されています。

園の献立に使用されている花野菜にはカリフラワーやブロッコリーに加えロマネスコというカリフラワーやブロッコリーの仲間の野菜も入っています。

