

「食育月間」の取組実績

課・事務所・市町名	洲本市立広石保育園
取組の名称	食育クッキングの開催
取組内容	<p>※収穫体験を通して、地産地消の良さを知り味わう。 ※夏野菜の栽培を通して野菜に興味をもち、食べる意欲を育てる。 ※食育ボードや食育絵本を通して、食べ物の働きに関心をもつ。</p> <p>○タマネギ、ジャガイモ、キュウリ、ピーマン、トマトを収穫し、毎日の給食でいただいています。</p> <p>○園庭の畑やプランターに、『キュウリ・トマト・ミニトマト・ナス・ピーマン・ブロッコリー・ネギ・パプリカ・カボチャ・とうもろこし・オクラ・ゴーヤ・メロンサツマイモ』を栽培しています。</p> <p>毎日畑を見回り水やりをしながら生長を観察したり、収穫野菜の数を数え、主に年長児が収穫を楽しんでいます。</p> <p>○各クラス、給食時には献立の紹介や収穫野菜があるときには、知らせるようにしています。</p> <p>○”食品分別表”を見ながら朝ごはんを振り返ったり、給食時には、この食材は体の中でどんな働きをして三色食品群のどの色に当てはまるのかを子どもたちで話し合っています。</p> <p>○収穫野菜を使って、クッキングをしました。</p> <p>【カレー作り】 収穫した野菜『洗う⇒3歳児』『玉ねぎの皮むき⇒4歳児』『にんじん・じゃがいもの皮むき・一口大に切る⇒5歳児』でカレーを異年齢で作りました。</p> <p>○食育絵本シリーズの絵本の中の野菜と実際に野菜を育てる中で、興味をもち食育の絵本にも関心が高まったことで、野菜嫌いの子どもも自分たちで育てた野菜は一味違うように食べられるようになりました。</p> <p>○地域の老人(グループホーム)との交流会で大きな畑での野菜収穫をおじいさんとおばあさんと一緒に体験させて頂きました。</p>
	
	タマネギ収穫
	
	カレークッキング