

## グループワーク

### 1グループ

- ・毎日の給食献立をカフェ風の看板でお知らせ。
- ・献立作成で、3月は卒園時のリクエストを聞く。旬のものを取り入れる。月1の誕生会を行う。
- ・郷土料理を献立に月1回組み込んでいる。
- ・アレルギーに関しては個別に除去。代替えを記入した献立を渡す。(家庭との連携)
- ・保育所(町内6園)、小、中学校共通の月目標を設けて取り組む。
- ・子ども達に食育の日に話しをする。
- ・給食便りに掲載する。給食便りに食に関する情報を載せる。
- ・昼食時、一緒に食べて指導する。(箸の持ち方等)食材についても教える。
- ・行事食の日は、子ども達に説明しに行く。
- ・お母さんとおにぎり作り。地域で採れる米を使う。レシピのお知らせをする。
- ・さつま芋を植えて収穫する。
- ・年長児クッキング、園の畑で収穫する。芋ほりをした後、独居老人宅へおやつとして届ける。
- ・年長児クッキングでカレー作りをしている。
- ・菜園で季節の野菜を収穫して使う。献立で季節の食材を使う。
- ・菜園でじゃがいも、玉ねぎを主に作っている。摂れた野菜は給食でも使っている。
- ・ピーナッツ等の和え物を作る時、麺棒で砕くお手伝いをしてもらう。
- ・献立作成で、園の畑から収穫した季節の食材を使う。
- ・年中、年長児が朝から給食室へ献立、おやつを尋ねに来て、部屋の子どもたちは伝えている。食材を赤、黄、緑に分けている。
- ・お誕生日会に誕生者の家族を招いたり、老人会を招いた食事会を行う。
- ・行政栄養士より、町の現状を教えてもらう。町⇒園⇒保護者へ伝えられたらと思う。

### 2グループ

- ・給食便りに簡単にできる朝ごはんのレシピや、家ではなかなか使わない食材だけど意外と子ども達が好きなおかずのレシピを載せている。
- ・調理師:作るだけではなく、話をしたり、会食したり、直接子ども達と接する。保護者にも声掛けを行う。
- ・園で野菜の栽培、収穫を行い、その日に調理して説明し、美味しく食べてもらう。
- ・子ども達が育てた野菜を使った料理を作る。カレー作り、秋は芋掘りの芋をおやつに使用。
- ・食育 ⇒園児:野菜の種まきから収穫まで。給食室:収穫した野菜を調理して提供。
- ・肥満児への対応が難しい。どこから進めていくといいのか分からない。

### 3グループ

- ・3月は年長さんのリクエストメニューを献立に取り入れている。
- ・お当番さんが出席人数を知らせに来てくれる。「今日の給食なあに?」と尋ねてくれる。メニューを聞いた後の反応を見て、この子はこれが好きなんだと気付くことができる。
- ・クッキングや菜園活動を行っており、あまり他の園と変わりないと思う。
- ・県の目標について ⇒保育園で改善に努めているが、家庭での環境要因が大きい。親がやせているから仕方ないと言われ、親の考え方の理解に苦しみ、対応に困る。

### 4グループ

- ・子どもとの交流として、各クラスに給食時に出向き、一緒に給食を食べる。
- ・年中、年長のクラスでは、おにぎり作りとホットケーキ作りを一緒に行う。
- ・クッキングでは三食団子作りや、年長さんは12月にさつま芋茶きんを作る。
- ・町の取り組み ⇒学校と保育園の共通メニューを作る。(月1回1種類)
- ・月1回のお誕生日会で、3歳以上の児にグループバイキングを実施。
- ・食育活動の1つで、園で植えたさとうきびから黒糖を作っている。黒糖にする工場見学を行っている。
- ・カリフラワー、キャベツ、ネギ、ブロッコリーなど季節の野菜を育てている。成長を見て、収穫まで行っている。それを園児と一緒に調理し、みんなで食事会をすることが目標です。
- ・1月、2月はブロッコリー、キャベツの収穫をして、その野菜で調理をしてみんなで食べている。
- ・3月はよもぎつみをしている。
- ・夏にスイカ、ピーマン、ミニトマトの栽培を行い、とれたての野菜を丸かじりしたり、スイカ割を行っている。冬はブロッコリー、大根、人参を畑で栽培し、給食で出したりしている。
- ・田植えをし、稲を刈り、精米をして、自分達で炊いておにぎりにして食べている。

## 5グループ

- ・行事食、伝統食を意識した献立作り。
- ・アレルギー食材を使用しない献立作り。
- ・市の講座を利用して、食育、子育てについて学ぶ。
- ・保護者、職員に対して、食に関する情報提供を行う。
- ・園児に対して、食に関する話をする。
- ・魚を使ったメニューを作る。
- ・月に一度、年長組はクッキングを行う。自分たちで作った物を食べる。今月はのり巻き。
- ・苦手な子が多い献立がある時は、ごほうび献立を1つ入れる。
- ・その子に合った分量になるよう、量を加減している。
- ・噛みメニューを1種類でも入れるよう心がけている。
- ・良く噛んで食べるように、蓮根や切り干し大根などを使う。
- ・生活習慣(朝食、歯磨き、就寝時間、起床時間など)を調べる週間を設けている。児の朝食の摂取状況が分かる。
- ・アレルギー児には色別の食器、トレイで配膳。
- ・アレルギーの子供にも、できるだけ他の子供と同じ様に見える工夫をする。
- ・以上児、未満児の保護者に別れて、パパママクッキング開催。保育園での人気メニューを中心に、離乳食メニュー等を作る。
- ・保育園、小学校、中学校で月一回すくすく給食の日を設定し、同じ献立を作って食べる。毎月すくすく目標を立てて実行する。
- ・小学校の栄養士の先生に学校メニューをもらって活用する。
- ・おやつで煮干しを毎日提供している。唾液の分泌を促し噛むことを意識できる。
- ・給食便りでの献立表を基に、離乳食も掲載。
- ・離乳食も一回食、二回食と家庭での授乳時間に合わせて提供。(4時間空ける)  
(例:朝5時におっぱいなら、9時と13時に提供する。)

## 6グループ

- ・年に一度、他園との合同研修会と意見交換、相談、献立交換を実施。
- ・芋を作って園児が芋掘りをして、それを給食とおやつで提供。
- ・上天草市給食会での共通献立表の作成。
- ・おやつレシピなど保護者への発信。
- ・給食便りをカラーで配布し子ども達の写真を載せている。保護者の興味につながるように。
- ・給食便りは要望なく現在作っていない。メニューの写真を毎日掲示している。
- ・お当番のエプロン、三角巾を作りたい。保護者へちよつとした試食をしてもらいたい。
- ・保護者の方にもっと興味を持ってもらうことが必要。
- ・ランチョンマット、エプロン等、保護者、担任の手作りで関心を上げる。
- ・手作りインスタントみそ汁の作り方を保護者と職員一緒に習う。朝食の大切さの講演をしていた。
- ・3月には年長さんのリクエスト給食を作っている。
- ・誕生会に保護者を招待しての試食会を実施。
- ・年長さんは1、2月はおやつ作り等のクッキングを行っている。
- ・栄養ソフト”わんぱく”を基本に献立作成を行っている。
- ・肥満やせ対策。運動をよく行うため残菜が少ない。
- ・行事食で写真を撮り、保護者へ発信している。
- ・給食便りに簡単に作れる朝食メニューのレシピを載せている。
- ・朝食摂取状況のアンケートを年一回実施。
- ・保育士とのやり取りをより密にしていく必要がある。
- ・親子でのクッキング体験や試食会を実施したい。
- ・今年度の町の取り組みは「早寝、早起き、朝ごはん」なので、テーマに沿った取り組みを行っている。
- ・食育ノートを使って1週間「登園前にうんちが出ましたか？」という項目を作った。
- ・給食便りに簡単に作れる朝食メニューのレシピを載せた。
- ・朝の挨拶で、お当番は朝食メニューを発表している。月に一度、行政栄養士にテーマに沿った話をしてもらう。
- ・お味見当番。1日1人、給食前に一口味見をして食材の話聞き、聞いたことを皆の前で発表している。
- ・カレークッキングの後、玉ねぎの皮で玉ねぎ染めの箸入れを作り、卒園時にプレゼント。

## 7グループ

- ・昨年度の献立を参考にして、評価を見ながら立てている。
- ・毎月、子どもの栄養の本を見て、献立作成を行っている。
- ・園の畑で作った野菜を子どもに収穫してもらい、献立に取り入れている。
- ・梅の収穫を行い、梅干し作り、梅干しを使ったおにぎり作りを行っている。

## 8グループ

- ・献立作成のときは、一週間毎に食材がかぶっていないか注意している。
- ・週に2回程度、以上児はランチルーム給食を行っており、ご飯のよそい方を練習している。
- ・子どもが家で食べないようなメニューを取り入れるようにしている。(和食中心)
- ・以上児を対象に箸の使い方の練習をしている。
- ・三色食品群を覚える為、お当番さんは毎日給食で使う食品の色分けをしてもらっている。
- ・一人で献立を立てると偏りが出るので、地区で集まり一緒に立てたり、他職員(栄養士)に見てもらったりしている。
- ・保育園での人気メニューを給食便りにのせる。
- ・月一回クッキング。(クッキー、カレー、サラダ、クリスマスケーキの飾りつけ等)
- ・朝食摂取状況の確認。
- ・梅干し、味噌作りを全行程子ども達と一緒にやっている。
- ・夏はそうめん流しを毎年やっている。
- ・天気の良い日は園外や園庭で給食を食べている。
- ・週に1回、他の保育園とリズム運動の交流会を行っている。
- ・年間行事に合わせて、定期的に職員間でも話し合いの場を持ちたい。
- ・肥満児気味の子どもの対応を検討中。悪口を言う子どもがいる。(どこまで家庭での生活に踏み込んで良いのか?)

## 9グループ

- ・前歯で噛み切って、奥歯で噛むことの出来るような献立作成を心がけている。
- ・田植え⇒稲刈り⇒おにぎり作り、一連の流れで行っている。
- ・月に1回食育タイムを行い、朝食の大切さや三色食品群についての話をする。
- ・園の畑で野菜を栽培して、収穫体験をする。
- ・3歳以上児クラスはランチルームで食事をするので、一緒に給食を食べながら食事のマナーや食べ物の話をしている。一緒に食べる事で、その子の食に対する問題点も見えてくるので、保護者の方を呼んで話をしている。
- ・やせの子どもには無理をさせず「食べられた」の気持ちを持たせ少しずつ増やしていく。
- ・肥満の子どもには個別に親へお便りを出す。良く噛んで食べるよう言葉をかける。献立も噛める工夫をする。
- ・園児の持ってきたご飯の量を量り、主食の量を調整する。保育士を通して保護者に伝えてもらった。
- ・朝食欠食の児がいる。オススメの朝食メニューを給食便りに載せる。