

# ぐんぐん



今年度の給食職員は

- |     |                       |
|-----|-----------------------|
| 栄養士 | 伊藤ゆかり<br>(富沢わかば保育園から) |
| 調理員 | 菅原和代                  |
| //  | 千葉由美                  |
| //  | 佐藤ひとみ                 |

## 中山保育園の菜園活動

園舎の北側に広大な畑があります。これから、冬に蓄えたコンポストの肥料を蒔き、畑を耕していきます。少しなじませてから畝作りをし、トップにじゃが芋の種イモをきりんぐみが中心になって植えます。そのあとはクラスごとにいろいろな苗が植えられ、種から育てる野菜もあり6月くらいには沢山の葉っぱが見られると思います。ぜひ中山農園を子どもと一緒に観察してみませんか？いろいろな発見がありますよ。

## 保育園の食材って？

- お米は県産のささにしき
- みそ・醤油は青葉区通町にあるみそ店から
- 野菜は極力地元産
- 豚肉は県内産 鶏肉は岩手産 魚は近海物

を使用しています。子どもたちに安全な食材を提供するために産地を明確にし鮮度の良い食材が納品され、温度管理と衛生管理をしっかりとした給食室で保管し調理しています。



子どもたちのこんな姿を目指してます☆

## 中山保育園の食育目標は

- \* お腹がすくリズムのもてる子ども
- \* 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- \* 一緒に食べたい人がいる子ども
- \* 食事づくり、準備にかかわる子ども
- \* 食べものを話題にする子ども

## 食事時のあいさつ

食べ始めるときに「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」。あたりまえのようですがあわただしい生活のなかでは忘れてしまうこともあります。子どもに習慣づけるには、大人がきちんとあいさつをしてみせることが大切。そして食事時にはなるべくテレビは消し、食事に集中できるようにしましょう。

—こどもの栄養から抜粋—

