

1 栄養士による食に関する指導

生活習慣が確立する幼少期に、専門的立場からの食に関する指導を充実させ、園児一人ひとりが適切な食生活を送ることができるよう、クラス訪問による栄養指導を行う。また、園児と会食することで、喫食状況を把握し、より良い給食作りに役立てることを目的とする。

食に関する指導の内容

対象 学年	主 題	準 備	内 容
3 歳 児	1 早寝・早起き・ 朝ごはん	・エプロンシアター	早寝・早起きをして、規則正しい生活リズムを付けるとともに、朝ごはんを毎日食べることで、元気に過ごせることを知らせる。
	2 給食を残さず 食べよう	・絵パネル ・給食で使用する 食材	給食を残さず食べることで、身体に良いことがあると知り、好き嫌いせず何でも食べようとする意欲を育てる。
4 歳 児	1 野菜を食べよう	・絵パネル ・給食で使用する 食材	野菜・果物の写真見たり、実物に触れたりすることで食材への親しみを持ってもらい、興味・関心を高め、進んで食べる気持ちを持ってもらい。
	2 食事のマナーを 身につけよう	・絵パネル ・はしセット	食事時の姿勢やマナー、はしの持ち方について学習させる。実際にはしを使ってスポンジをつまむなど、練習をしながら正しく使えるように導く。
5 歳 児	1 食事のマナーを 身につけよう	・絵パネル ・はしセット	食事時の姿勢やマナー、はしの持ち方について学習させる。実際にはしを使って豆などをつまむなど、練習をしながら、正しく使えるように導く。
	2 食べ物の味を 感じながら 食べよう	・エプロンシアター	食べ物には甘味、塩味、苦味、酸味、旨味の5つの味があり、よく噛んで食べることで、食べ物の味をより感じやすくなることを伝える。

※新型コロナウイルスの関係で予定通り実施できない場合もあります。

2 食育だより 「いただきまーす」の発行

家庭での食育の推進や給食に対する理解を深めてもらうことを目的とし、年に2回発行する。

3 献立作成の重点目標

- (1) 旬の野菜や魚、果物等を積極的に使用し、季節感のある献立を心掛ける。
また、年中行事などにちなんだ献立を取り入れ、食文化の啓発と伝承をはかる。
- (2) 東郷町産や愛知県産の食材を取り入れた地産地消の推進、有機食材を活用した献立作成に努める。
- (3) 無添加の食品の使用に努めるとともに、遺伝子組み換えでない食品や原材料のものを使用し、食の安全を確保する。
- (4) 加工品を使用する際は、アレルギー物質の少ない食品を選択し、アレルギーを持つ子どもでも食べられるような配慮をする。
- (5) 食べ物をよく噛んで食事をする習慣を身に付けられるよう、年齢への配慮をしつつ、噛みごたえのある食品を使用する。
- (6) 小中学校の献立や他市町の献立を参考にし、新しいメニューを取り入れる。

4 食物アレルギーをもつ園児への対応

小麦、乳、卵、甲殻類、ナッツ類を含む給食について、調理の途中でこれらのアレルゲンを除くことができるものは、除去食として各園のアレルギー児に個別提供する。

除去食及び給食献立のアレルギー情報について、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」を月単位で家庭に配布して知らせる。

5 離乳食を必要とする園児への対応

離乳食を必要とする園児について、喫食の状況や咀嚼の段階に合わせて進められるよう支援する。