

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、園児の会食状況を会食または見学することで、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、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 給食に親しもう	・給食で使用する食材 ・給食で使用する器具 など	給食で使用する食材を実際に触ることで食材への親しみを持たせる。また、給食センターの調理の様子を遊びに取り入れることで給食への理解を深める。
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・果物の写真を見たり、実物に触れたりすることで美味しい時期を知り、食材への興味を持たせる。子どもたちが苦手とする野菜への関心を高め、進んで食べる気持ちを持たせる。
	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、はしの持ち方について学習させる。パネルを使って正しい姿勢を指導し、実際にはしを使ってスポンジや豆をつまむなどの練習をしながら正しく使えるように導く。
5 歳 児	1 給食を残さず食 べよう	・絵パネル ・給食で使用する食材	食材には、それぞれ身体に大切な働きがあり、バランスの取れた給食を残さず食べることで、身体に良いことがあることを知らせる。自分の身体を大切にし、好き嫌いせずなんでも食べようとする意欲を育てる。
	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、よく噛んで味わって食べることで、食材の味の変化を知らせる。味の変化を楽しむことで食べることが意欲的になるよう支援する。

※各学年の指導は6月から12月まで実施する。食に関する指導以外にも、給食喫食時に訪問し、園児との交流を行いながら、食器の置き方や食器の持ち方の指導などを行う。地産地消メニューやにこにこ給食の日など特別献立には積極的に保育園を訪問し、献立に関する指導を行う。

2 食育通信の発行

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、毎月の献立表に年齢、季節に適した食育題材を掲載する。

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図る。
- (2) アレルギーを持つ子どもに配慮したメニューや給食の提供に努める。
- (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材料のものを使用し、食の安全を確保する。
- (4) 地産地消を推進し、東郷町産や愛知県産の食材を取り入れた献立作成に努める。
- (5) 有機食材を取り入れ、食材への興味を持たせる。
- (6) 生涯にわたって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。
- (7) 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

給食献立のアレルギー情報を月単位で提供する。また、調理の段階で除去できる食材に限り除き、除去食として各園のアレルギー児に個別提供する。
これらの情報は、「アレルギー対象食品使用献立一覧表」を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対しては、離乳食献立表を作成する。
離乳食調査表にて園児の喫食状況や咀嚼状況を確認し、適宜担当職員と打ち合わせを行う。