

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 野菜を好きになろう	・絵パネル ・給食食材	絵パネルや季節の野菜を紹介し、直接野菜に触ることで、野菜への関心を高め、進んで食べる意欲を育む。
	2 給食に親しもう	・給食で使用する器具など ・調理場の写真	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関心を高め、進んで食べる意欲を育む。
4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	給食は、バランスのとれた食事であり、好き嫌いせず、自分にあった量を食べることで成長期に必要な栄養素をきちんと摂取できることを学ぶ。また、実際の給食食材に触れ、苦手意識を減らす。
	2 箸を使ってみよう	・絵パネル	はしの持ち方について学習する。絵パネルで説明し、給食で使用するはしを持ち、補助教材を使って正しい持ち方を練習する。
5歳児	1 食べ物と体の関係を知ろう	・エプロンシアター ・絵パネル	食材には、それぞれ体に大切な働きがあり、バランスよく食べることで体に良い働きがあることを知る。体の中の器官について学び、食べたものがどのように自分の体に吸収されているかを知り、自分の健康について意識する。
	2 食事のマナーを身につけよう	・絵パネル ・はし練習セット	はしを使ってスポンジをつまむなどの遊びを取り入れ、楽しみながら、はしを正しく使えるよう導く。 食事中のマナーや姿勢について学び、正しい姿勢で食事が食べられるようにする。

※各学年の指導は6月から2月まで実施する。上記指導内容以外にも、クラスの状況に応じた食育を行う。地産池消メニューやにこにこ給食の日などの特別な献立には、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) 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。
- (2) 食物アレルギーを持つ子どもに配慮した給食の提供に努める。
- (3) 有機食材を取り入れ、食材や環境への配慮について興味を持たせる。
- (4) 旬の食材を積極的に使用し、季節感のある献立にする。また、年中行事などにちなんだ献立を取り入れ、日本の食文化の啓発と伝承を図る。
- (5) 不必要な食品添加物の使用を控えるとともに、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。
- (6) 食の安全に考慮し、食材の形状や硬さに配慮した献立にする。
- (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

- (1) 給食献立のアレルギー情報を月単位で提供する。また、献立の中で食物アレルゲンを調理の段階で除去できる食材に限り、除去食として各園のアレルギー児に個別提供する。
- (2) 給食に含まれるアレルギー情報は、「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。
- (3) 献立表に加工品に含まれる食材を明記することで、食物アレルギーの特定原材料以外の食物アレルギーを持つ園児に情報提供を行う。

5 離乳食を必要とする園児への対応

離乳食調査表にて園児の喫食状況や咀嚼状況を確認し、円滑に給食へ移行できるよう適宜担当職員と打ち合わせを行う。