



【夏の目標】

- ・献立に旬の食材を取り入れることで、夏の味覚を楽しんでゆく。
- ・食欲増進効果のある酸味や香りを活かした味付けや、火照った体を冷やす食材(きゅうり・なすなど)を取り入れてゆく。



『リクエストメニュー』について

献立表のお知らせ欄に『リクエストメニュー』と記載のある日は、子どもたちが食材をリクエストしたり、メニューを考えたりした献立です。3歳以上児を対象に、栄養士、保育者が年齢に応じた聞き取りを行っています。リクエストメニューのねらいや聞き取り方法、当日までの流れなど、子どもたちもドキドキ、ワクワクな『リクエストメニュー』について紹介します。

『リクエストメニュー』とは…

ねらい

- ◆ 子どもたちが食材や調理法を選び、献立作りに参加することで、食への関心を高めてゆく
- ◆ 話し合いの中で自分の思いを伝える方法や、譲り合いの心などを育てゆく
- ◆ 自分の願いや思いが叶う体験や、友だちに自分のリクエストを喜んでもらう体験から、自分が認められる喜びを味わってゆく
- ◆ チャレンジ食材として、みんなで苦手な食材を食べることや、旬の食材を味わうことに挑戦してゆく(ゆり対象)

聞き取り方法

きく(3歳児)

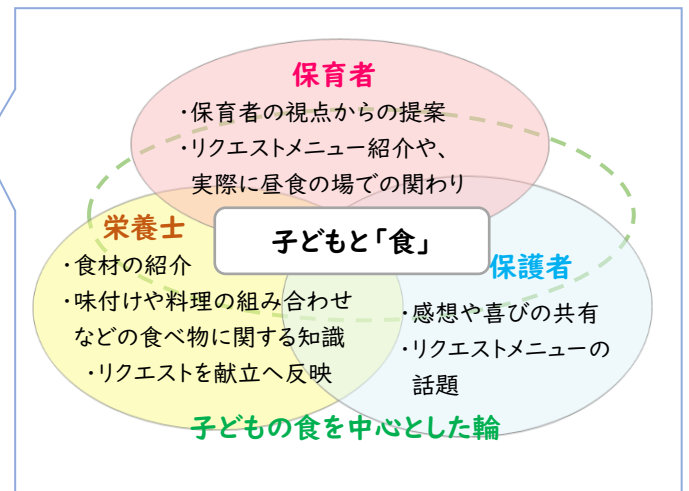
- ◆ 聞き取り: 1人ずつ
- ◆ リクエスト内容: 好きな食材を1人1つリクエストする
- ◆ 食材をイメージしやすいように、写真やイラストを使用

ふじ(4歳児)

- ◆ 聞き取り: 数名ずつのグループ
- ◆ リクエスト内容: グループで好きな食材を3つリクエストする

ゆり(5歳児)

- ◆ 聞き取り: 数名ずつのグループ
- ◆ リクエスト内容: 献立作成と、グループみんなが1つ(もしくは2つ)の食材を食べられるよう協力してチャレンジ
- ◆ 栄養士、保育者の見守りの中、子どもたち同士が話し合い、献立自体を考える



当日までの流れ

子どもたちへの聞き取り

献立表に登場

リクエストメニューカード配布
 該当のご家庭には、聞き取りの様子などが記載されたプリントをお配りします。

献立当日!みんなの前で紹介



試食会へのご参加、アンケートへのご協力ありがとうございました!

「試食会」とは、園の昼食を保護者さんに試食していただく取り組みです。試食会のメニューは、保護者さんに実際に食べていただきたい献立を法人内で検討して決めています。子どもたちに人気のメニューや、作り方をご紹介したいメニューなど様々な視点から選びました!試食会メニューは、配布レシピとしてホワイトボード下に設置していますので、お気軽にご活用ください。





誕生会 メニュー

誕生会の日の昼食は「〇月のもりもり献立」として、旬の食材を取り上げた献立になっています。また、3歳以上児には、旬の食材にまつわる話や、関連する都道府県の紹介を「エプロンタイム」として行っています。元気もりもり、食欲もりもり、さらには楽しい内容が盛り沢山の献立です。

4月

献立名

- ごはん
- 鶏肉の唐揚げ
- 春雨と春野菜の和え物
- たけのこ入りすまし汁



テーマ:たけのこ
京都府

たけのこをみんなで五感を使って研究しました!「ふわふわ!」「つぶつぶがついてる!」「臭い!」などたくさんの発見がありました。



「たけのこは1日でどれくらい伸びるかな?」というクイズで、子どもたちの身長くらいまで伸びることに「えー!!」とびっくりしていました。

献立紹介

年度初めの「もりもり献立」は子どもたちに人気の唐揚げと、旬のたけのこが味わえるすまし汁でした。「京たけのこ」が有名な京都府の紹介もしました。春雨の名前の由来は、春にしとしと降る雨といわれています。



玉葱と新玉葱を見比べて、「皮の色が違う!」と違いを発見。先生に食べ比べてみた感想を聞いて、みんなも「食べたい!」と意欲が高まりました。



5月

献立名

- 豚肉とじゃが芋のみそ焼き
- 玉葱の甘酢和え
- キャベツと人参のごまスープ



テーマ:新玉葱
佐賀県

献立紹介

春に旬を迎える新玉葱は軟らかく甘みがあるのが特徴です。美味しさが引き立つ和え物で提供しました。新玉葱や、生産が盛んな佐賀県を紹介しました。春キャベツや新じゃがが芋など春の味覚をたっぷり楽しめるメニューでした。

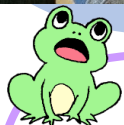
「玉葱はどうやってできるかな?」というクイズに夢中な子どもたち。答えを聞くと、「いえーい!」と全力で喜ぶ姿が見られました。



「夏にとれる野菜はどれかな?」という夏野菜のクイズをしました。最後は「えー!もったかった。」というくらい白熱したクイズとなりました。



冬瓜に含まれている水分の栄養ヒーロー『ちゃぼんちゃん』が登場。お茶や水以外にも冬瓜に『水』が入ってることを知ったね!



献立名

- サケの唐揚げ
- 梅しそ和え
- 冬瓜のツナじゃが煮



テーマ:冬瓜
沖縄県

献立紹介

冬瓜は夏が旬の野菜です。冬まで保存できるので冬瓜と名づけられたといわれており、沖縄県で多く生産されています。梅雨の時期にさっぱりと美味しい梅しそ和えと子どもたちに人気の鮭の唐揚げも登場しました!



園での食事の写真は、ホワイトボード下の“ごはんとおやつ”ファイルに掲載していますので、ぜひご覧ください。

ご不明な点は、栄養士にお声かけください♪

栄養士より