



食育に対する基本的な考え方

食は未来のからだを作るもの

保育園佐倉東の給食・おやつは園内の厨房で調理し提供しています。調理には生活クラブ生協（※）で取り扱っている食材・調味料を使用し、主食は5分づき米、昆布やカツオで丁寧に取った出汁を副菜・汁物に使います。栄養を摂ることに加え、食べる楽しみ、旬の食材、日本の食文化を感じられる献立になるよう工夫しています。



(※) 生活クラブ生協では、自然と共生できる社会を目指し、農薬や添加物の使用に独自の基準を設け安全・安心・環境負荷にも配慮しています。加工品の原材料記載、遺伝子組み換え食品、環境ホルモンなど食の安全に対する取り組み・情報開示も積極的に行っています。

食えることが楽しみになるように

厨房が園舎の中央に配置されていることで、調理する職員の存在を身近に感じられます。また、厨房の床面が低くなっており、こどもから調理の様子がよく見えます。



保育室から調理の様子を眺める1歳児はガラス越しに厨房職員と関わりを持つことができます



幼児は自分たちが収穫した野菜を厨房に届け、調理してもらうこともあります



幼児クラスでの取り組み

3歳児…つるなしインゲンの栽培

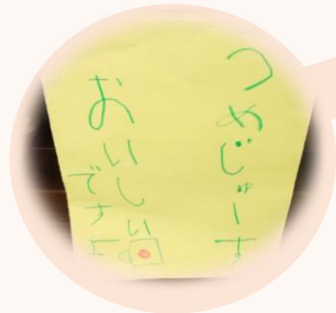


4歳児…米（うるち米）作り



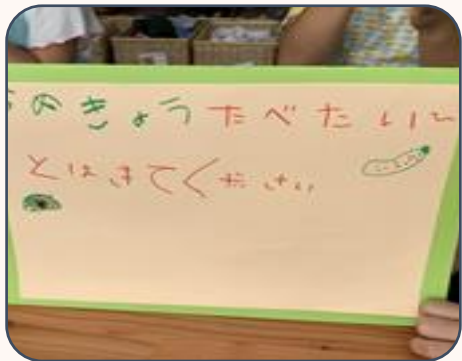
5歳児...初夏の梅仕事①

(梅ジュース)



初夏の梅仕事②

(梅干し)



自分たちが口にするものを自分たちの手で生み出す経験

干し野菜（大根・人参）作り



初夏の梅仕事



夏野菜のみそ炒め



冬のみそ作り



牛乳からチーズを作る





乳児クラスでの取り組み

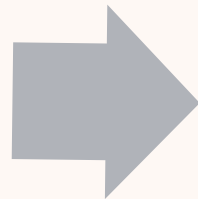
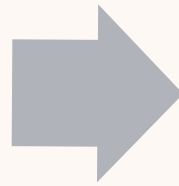
自分で食べられるようになるために



手づかみで
食べる



自分で食べられるようになる



乳児クラスの食器は食べ物がすくいやすい形状のお皿、握りやすいスプーンと木のお椀です。落とすと割れてしまう陶磁器や木のお椀をあえて使うことは、食器を丁寧に扱う習慣に繋がります。

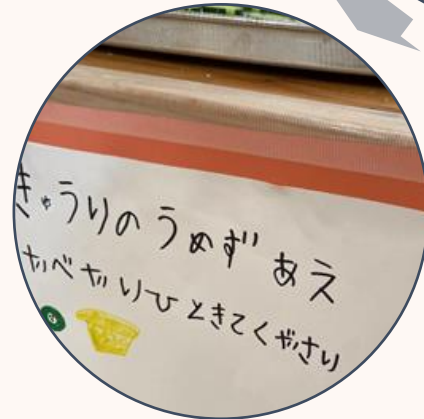
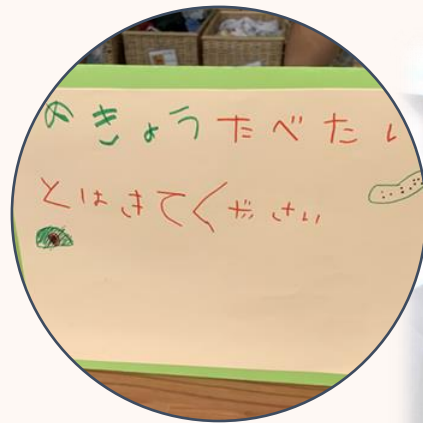


園全体での関わり・取り組み

サツマイモの栽培（全クラス）



栽培～収穫～調理から生まれる 異年齢交流



旬の食べ物から四季を感じる



とうもろこし



そら豆



すいか



落花生



行事にまつわる食から 日本文化にふれる

餅つき
成り木餅



節分
鬼除けの鰯
恵方巻



十五夜



冬至
柚子南瓜

