



園だより

さつき
5月(皐月)号

令和7年4月30日
千代田区立お茶の水幼稚園
園長 伊藤 栄司



<http://www.schoolweb.ne.jp/chiyoda/ochanomizu-k>

おいしい給食

園長 伊藤 栄司

あおいそら おいしいくうきをいっぱいすいこんで げんきにおよぐよ こいのぼり

入園、進級から3週間が過ぎました。入園した子どもたちは園での生活に慣れて自分のやりたい遊びを見つけて元気に過ごしています。

今、園庭(校庭)ではひまわり組が作ったこいのぼりが元気に泳いでいます。「こどもの日」は、1948年に制定され「子どもの人格を重んじ、子どもの幸福をはかると共に、母に感謝する」ことを趣旨としています。お茶の水幼稚園でも子どもの健やかな成長を願い、兜を飾ったり鯉のぼりを泳がせたりしています。

給食の様子

先月11日から始まった給食を子どもたちは毎日、楽しみにしています。「今日の給食は何かな」と話しながら登園したり、「野菜を頑張って食べてみよう」と挑戦したり、毎日、給食の時間が待ちきれない様子です。食べ始めると、「おいしいね。」「初めて食べた。」「たくさん食べたよ。」「ピッカピカのお皿になった。」とみんなの笑顔であふれています。初日は、たくさんの先生の手を借りて配膳しましたが、役割分担を決めて、自分たちで準備する方法も覚えめました。食事を通して様々な事を学ぶ食育の力を感じました。

メニューや調理

幼稚園の給食は、千代田区内のこども園や長時間園と同じメニューになっていて、教育委員会学務課の給食担当の方が毎日の献立を作ってくださっています。先日お話を伺ったところ、食の経験は個人によって大きく違うので、より多くのバリエーションをメニューに取り入れ提供できるように工夫しているそうです。特に旬の食材や地産地消を意識した献立作りに力を入れてくださっています。

調理は、(株)スエヒロの方が作ってくださっています。レストランの系列グループなので、調理員さんの制服がコックさんのようでとてもかっこいいのが特徴です。微妙な味の調整や温度管理など、しっかりと調理してくださっている様子が伝わってきます。

安全の確認

朝の打ち合わせ時に、栄養士さんから今日の給食のポイントを解説してもらっています。メニューの紹介だけでなく、食べる時に気を付けてほしいこと等、詳しく話しています。アレルギーの除去食も提供していますので、アレルギー※を取り除いて調理ができるときは除去食を提供し、除去できないときは別の主食か主菜をもってきてもらうようになっています。間違いが無いように、食べるまでに何度も確認しながら進めています。

また、検食と言って事前に園長が味見をしています。毎日、10時45分から味や温度、量等、子どもたちの口に入る前に最終的に安全を確認してから提供しています。

給食を通して食べることに興味をもち、進んで健康な体づくりに取り組むことができるよう環境を整えていきます。ご家庭でも『食』について是非、話題にしてみてください。

※アレルギー反応を引き起こす原因となる物質

