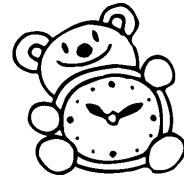


たのしく活動しています！

子ども達が活動する施設や、生活の場である園の環境のことなど、少しずつ紹介していきます。どうぞおたのしみにも！ 今月は、給食について、ご紹介しましょう。



給食は、西原幼稚園併設の給食調理室でつくられ、給食専用の車両で東部幼稚園に運ばれてきます。あたたかいものはあたたかいままで、という想いから、ご飯やおかずも保温材が入ったケースに入っています。幼稚園に到着した給食は、空調の利いた配膳室で管理されています。



時間になると、クラスの先生たちが配膳室から部屋に給食を運び、配膳を始めます。

手洗いや机のエタノール消毒はもちろんのこと、エプロンやマスクの着用など、衛生管理を徹底しています。また、給食室のスタッフと定期的な情報交換をすることで、より子ども達の成長や嗜好にあわせたメニューを工夫する場を設けています。

あたたかいご飯と、できたてのおかず。だから、おいしいんです。

子ども達の笑顔があられる、お昼のひとつとき。「これは、きゃべつだね！」「こっちは、かぼちゃだよ」と野菜の名前を自然に覚えたり、「これはちからになるんだよ！」と教えてくれる子もいます。また、嫌いなものが入っていても、みんなで食べるから、あれあれ・・・いつのまにか「たべれた～！！」となることもあるんですね。

陶器の食器に関しても、子ども達が実際に触れることによって、「手で器をもって食べる」、「食べるときのマナーを体得する」、「気をつけて使用する」など、物を大切にすることも育てていくことができます。



休日を利用して、畑づくりや米田未来米の勉強会に参加する先生たち。みんな実際に体験することで、新しい気付きや学びがたくさんありました。これからも積極的に食育の大切さを学び、子ども達に伝えていきたいと思っています。



給食に使っている米は、山鹿米田未来米（よねだみらいまい）という品種で、コシヒカリなどと同一特Aランクに格付けされる、安全、安心のおいしい米です。生産農家の方と直接交渉し、湖東学園の食育への想いを十分ご理解いただいたうえでご協力いただいています。低農薬の安心できる米作りをお願いするとともに、子ども達のために安定した品質管理と供給をいただいています。また、野菜に関しても、低農薬のものを厳選して選び、使用しています。

現代においては様々な食材が世にあふれ、より低コストなものも存在します。しかし幼稚園の食育教育においては、幼い命を育むため、生産者の顔が見え、安心して使用できるものを選び、しっかりと選んでいく必要があると考えています。誕生月には、給食の試食もご案内いたしますので、楽しみにされてください。