



給食だより

令和6年3月 遍照連島小規模保育園



楽しく給食を食べるために…

小学校入学に向けて、2月からふじ組では、次のようなことを練習しています。

①果物の皮がむける

はっさくやいよかんなどの皮の厚い果物の皮が自分でむけるようにしています。

②ジャムやふりかけなどの小袋を開ける

給食では、ジャムやふりかけなどの小袋が出ます。自分で小袋を開けることができるようにしています。

③牛乳に慣れる

3月より、ふじ組にはパック牛乳を経験してもらいます。倉敷市では、ほとどの小学校でもパック牛乳の提供となっています。園では、ストローの扱い方に慣れるため、また、ご飯を食べながら、お茶ではなく牛乳を飲むことにも慣れてもらいます。

④ご飯をよそう、おかずを盛り付ける

小学校では、給食当番があります。ご飯をよそう、おかずを盛り付けるなど、しゃもじの使い方やトングの使い方等を知る必要があります。園でも、給食の配膳を職員と共に行うようにしています。

学校給食は、食べ物や栄養のこと、健康のこと、食事のマナーなどを学ぶ場です。自分の体のことを考えながらのリザーブ給食（事前に自分で2つのメニューから選ぶ給食）もあります。何でも食べられるようにしておきましょう。また、給食時間も決まっています。時間内に食べられるようにしましょう。

残食調査を行いました。



今年度は、年に2回行いました。（2月実施）残食調査とは、提供している給食を、実際に子ども達がどのくらい摂食できているかを確認するための調査です。（提供量は、栄養的に十分であっても実際に食べ残しが多いと、意味がないためです。）

2月14日に実施した調査では、つくし、たんぼぼ、ひまわり、ゆり、ふじ組は残食はありませんでした。小規模、すみれ組は豆乳スープがそれぞれ、約1%の残食がありました。おやつに関しては、小規模に、ミルクの残食が約30%ありました。その他のクラスについては、残食はありませんでした。

メニュー：ご飯、ハンバーグ、付け合わせ、豆乳スープ
ミルク、ココアマフィン

今回のメニューは、行事食メニュー（バレンタイン）であったこともあり、基本的にどのクラスもよく食べていたように思います。豆乳スープは豆乳独特の匂いと舌触りがあるため、食べ慣れない3歳未満児の子ども達には苦戦するメニューですが、今回は年度後半ということもあり、比較的よく食べていました。

2月22日に実施した調査では、つくし、ひまわり、ふじ組では、昼食で残食がありませんでした。小規模では、ご飯、付け合わせでそれぞれ、約1%、たんぼぼ組では、付け合わせが約0.3%、すみれ組では、クリームコーンスープ約1%、ゆり組ではご飯、魚のピザ風、クリームコーンスープがそれぞれ、約0.1%の残食でした。おやつについては、どのクラスも残食がありませんでした。

メニュー：ご飯、魚のピザ風、付け合わせ、クリームコーンスープ
ミルク、ホットドッグ

今回は、全体的に少しずつの残食はありましたが、おおむね提供量に対しては食べることができていたように思います。魚の焼き物については、少しパサパサしてしまうため、子ども達にとっては食べにくいメニューですが、今回のように上にチーズをのせて焼くことで、比較的食べやすかったようです。

今回の残食調査の結果より、当園では実際、提供されている適正量を子ども達が摂取できていると判断できます。日々の給食の中で様々な食材や食感のものに慣れ、いろいろな献立に興味をもって給食を楽しみにしてもらえるように心がけていきたいと思えます。