

保育所・学校と食育



「食育」で最も身近にある教材は、毎日保育所や小中学校で子どもたちが食べている給食です。

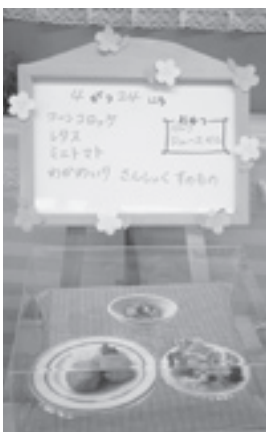
町内の小中学校では、給食時間や、校内放送で食に関する指導を行い、子どもたちが食に対する関心を持つようにしています。

また、地産地消の取り組みとして、町内の農家が栽培する農薬・化学肥料を5割削減した「人に環境にやさしい」エコえひめ認定米の21年度産米「松前育ち」を、11月の給食から使用する予定です。

町内の保育所では、給食をおいしく、楽しく食べられるように、それぞれの保育所独自の工夫がされています。宗意原保育所の西岡眞理所長にお話を伺いました。

◆保育所での食育の目的は

「生活や遊びを通して、子どもたちに『食』への関心を持ってもらうことです。そして、そのことがとても大切なことなんだと感じてもらおうことです。」



◆宗意原保育所（3歳以上児）の取り組みは

「食事専用室を『ほかほかれすたらん』として、異年齢が交流しながら食事しています。食事室には、今日のメニューをわかりやすく表示しています。食べる前にみんなで確認をしたり、赤・黄・青の栄養別ボードに、食材のカードを貼り付けたりすることで、楽しみながら食への興味を引き出しています。衛生面に配慮して、ゆつたりと食事ができる雰囲気づくりを心がけていることもあり、食事のマナーが良くなっているように思います。子どもたちは、生の野菜でもパクパク食べてくれます。好き嫌いが多い子どもでも、お友達みんなでも楽しく食べていると、いつの間にか食べられるようになるんですよ」

◆今後の取り組みは

「食事の仕方は年齢差がありません。楽しくおいしく給食が食べられるように、いろいろな体験を通して心と体が豊かになるような取り組みをしていきたいと思っています」