



気が付いてみれば、1学期もすっかり折り返しを過ぎ、夏へのカウントダウンが始まろうとしています。大人も子ども生活のリズムが確立してくると、1週間が過ぎるのを早く感じるものです。夏を過ぎると、物理的には、昼の時間が短くなるわけですが、太陽の出ている時間が長くなっていくように感じます。暑さもともない疲れやすくなる時期です。体調管理をよろしくお願いいたします。

尚綱こども園の庭には園庭の至る所に日よけ用のパラソルやシェードが立てられています。子どもたちの育てている野菜や草花の鉢植えの緑も鮮やかで天気の良い朝は、リゾート気分を味わえます。



食育の推進



～ 本年度の重点目標について その3 ～

ご存知のように「尚綱こども園」と名称を変えて3年目に入りました。「幼稚園」から「こども園」になり、大きく変わったことの一つは「完全給食」が始まったことです。これは、保育園機能が付随したために、給食が始まったわけではありません。国の定めた「こども園」という就学前教育を実施する教育施設において「食育」という考え方の重要性が改めて打ち出されました。「食育」の生きた教材として「給食」で子どもたちに「食に関する正しい知識と望ましい食習慣の基礎を培う」ことが重要なのです。

こども園の特徴は、幼児教育と保育の特性を生かし、最長6年の期間を通して子どもの成長や保護者の子育て支援をしていけるということです。ですから「給食は、子どもたちの最も大切な幼児期の6年間の食生活の1/3」ばかりか園でおやつを食する2号や3号の子どもたちにとっては、1/2近くを占めると考えて、自園調理をモットーに日々の給食に取り組んでいるところです。

尚綱学園は、大学や短大に「栄養科学科」や「食物栄養学科」という食育のエキスパートを育てる学科があります。大学や短大と連携をとり、保護者の子育て支援を行いながら、子どもたちと食に対する正しい知識と望ましい食習慣の形成を図るための情報発信や啓発、ご提案が本園の給食を通してできればと考えています。

さて、給食の献立や子どもたちの給食の様子は、ホームページでもたびたび挙げているところですが、(ご家庭での話題にさせていただくと大変ありがたいです。)園では、月に1回定期的に「給食会議」を持ち、職員から上がってきた意見を日々の給食に生かそうとしているところです。また、年度末に行う学校評価等も参考にさせていただきな

がらよりよい給食のあり方をめざしています。その中で出た話題をいくつかお知らせします。

- ① 子どもたちの食の好みや食べる速さ(咀嚼、嚥下機能の発達状況)の個人差が大きく対応の仕方が難しい。
- ② 給食を食べる期間が長くなるほど(年少から年中、年中から年長になるに従い)、子どもたちは、給食喜んで食べ、残菜も少なくなっている。

給食指導には、担任たちが一人ひとりの子どもとどう関わることが問われます。小中学校では給食指導がうまくいっている学級に学級崩壊は起こりません。乳幼児期の子どもには、1対1でもきちんと食べさせるのは苦勞するところですが、好みも食生活も違う子どもたち数十名にいかにも楽しく給食を食べてもらうことができるかと職員たちも日々、葛藤しているところです。

本園では前述した食育の目的に沿って管理栄養士が献立を作成し、調理の先生たちが鱈や昆布から出汁をとり、素材の味を大切に給食を供しています。また、子どもたちも伝統的に園内で様々な野菜を育て「食」への関心を高めています。担任たちも目標を決め、紙芝居など様々な取り組みで子どもたちのよりよい食習慣の形成を目指しています。その成果が②のような形で子どもたちや保護者の皆様の給食への関心につながっていると手ごたえを感じているところです。今後もご家庭と協力しながら「食育」を進めていきたいと思っております。

