
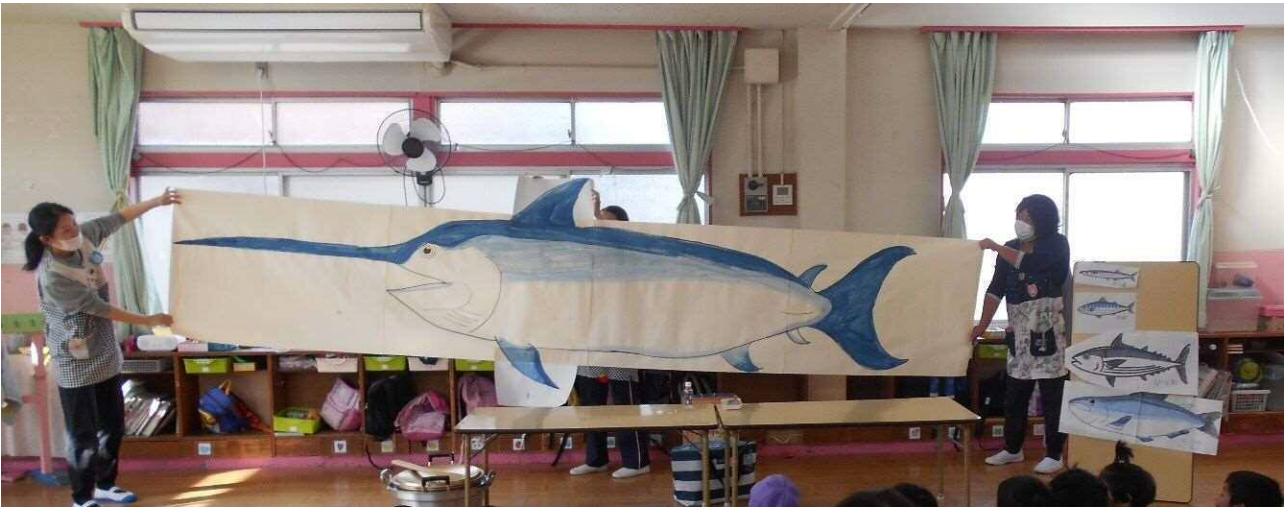


施設名	白鰐保育園	電話	048-854-5539
住所	さいたま市桜区白鰐511		

事例 34	タイトル	明日の給食なんだろう	
目指す姿 (大きな目標)	食材や調理の方法、栄養について興味を持ち、意欲を持って食べようとする。		
当日のねらい (小さな目標)	魚の種類や大きさの違いを知り、翌日の給食に興味を持つ。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年11月18日(木)	
	場所	ホール	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖、しょうが ・調味料 ・鍋などの調理道具 ・赤黄緑の栄養分け台紙、食材イラスト ・魚の実物大イラスト 	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ①翌日の給食の献立紹介 ②実物大ポスターを見せ、給食に出る魚(鯖、秋刀魚、鰹、鮭、めかじき)の紹介 ③鯖の味噌煮の調理実演 ④クイズ形式で、給食の食材を3つの栄養グループに分ける 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の紹介では、実物の大きさをイラストで体感し、「こんなに大きい魚食べていたの」と驚きの声が上がっていた。 ・調理実演では、しょうがのすりおろしを一人ひとりに回し、匂いを嗅いだ。つんとした匂いに顔をしかめる子や、「焼きそばみたい」と紅しょうがを思い浮かべる子もいた。鍋に調味料と鯖を入れて煮る、というシンプルな工程だったため、「簡単そう」という声も上がっていた。集会の様子の掲示と共に、レシピを置くと、親子で掲示を見ながら、子どもが「作りたい」と言い、レシピを持っていく様子があった。 ・3つの栄養グループ分けは、6月に食育レンジャーの集会で経験していた。5歳児は日頃から取り組んでいることもあり、魚、野菜、ご飯は迷わず仕分けられていたが、油揚げは黄色グループと答える子が多かった。赤であることを伝えると、翌日の給食時に「筋肉になるんだよね」という会話が聞かれた。 ・翌日の給食の匂いがしてくると、「今日は鯖の味噌煮だ」と楽しみにする姿があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は普段スーパーなどでパックされた切り身を目にする事が多いので、それがどんな魚なのか、インパクトのある大きいイラストで伝えることができ、新たな気付きとなって、食材への興味につながったと思う。 ・栄養のグループ分けは、継続が力になると感じる。小さいクラスでも、その年齢なりに関心を持つことで、食への意欲につながるのではないかと思う。 	備考	



↑ 集会の様子
めかじきの大きさの紹介

← 調理実演の鯖の味噌煮

↓ 保護者向けの掲示と
鯖のみそ煮レシピ

明日(11/19)の給食な-んた!!?

☆正解は『さばのみそに』!!

集会で、さば、さんま、かつお、さけ、めかじきの大きさ比べをしました。めかじきの大きさにビックリ!!!

『さばのみそに』の調理の実演もありました。しょうがやみその匂いを嗅いだみんな、しょうがのツンとした匂いに顔をしかめたり「やきそばみたい」と紅しょうがを思っ出す子もいました。

めかじきは「なんと……」
4メートル!!
300キロ!!

さばのみそにの実演中。「でこそこの問いかけに「かんたんキュー!!」の声も。黙子クキクにこぼれてはる??

前に食育とシスターが教えてくれた赤・黄・緑のグループ。観客のみなさんクイズでました。

明日のメニューは
さばのみそに
はすのきんかち
やさいわん
ごぼん
です。

赤・黄・緑の栄養がバラスたに入ってます。


「明日はおいしい食べる人?」の問いかけに「ハイ!!」と元気な返事が返ってきました。

給食レシピ「さばのみそ煮」

＜材料＞(1尾分/半等2切れ分)
・さば:1尾(食べやすい大きさに切る)
・しょうが:小さめ1かけ
・砂糖:大さじ2
・こいち味噌:小さじ1と1/2
・米みそ:大さじ1
・酒:小さじ1/3
＜作り方＞
①しょうがは皮をむき、おろす。
②さばに半量のしょうがを入れて、なじませる
③鍋に、砂糖、しょうが、酒、味噌、残りのしょうがを入れて、少量の水で煮き、火にかけて沸騰させる。
④さばは①を1回ずつ入れて、蒸し焼きにする。

給食レシピ「さばのみそ煮」

施設名	さいたま市立西堀保育園	電話	048-865-0271
住所	桜区桜田3-9-12		

事例 35	タイトル	教えて！調理員さん	
目指す姿 (大きな目標)	食への関心を持ち、食べる意欲につなげる		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具や今日の給食、おやつに使われる食材を知る ・きのこの名前を知る 		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> 保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・ <u>調理員</u> その他()	
	日時	令和3年11月19日(金)	
	場所	ホール	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具(鍋・ざる・へら・おたま他) ・給食・おやつの食材(ブナシメジ・エノキタケ他) ・クイズ用きのこ類(エリンギ・マイタケ・シイタケ・マッシュルーム) 	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員さんの紹介 ・年長児から調理員さんへ質問 ・調理器具紹介 ・今日の給食、おやつに出る食材の紹介 ・おやつ『ひじきときのこのスパゲティ』から、ひじきのもどしかた・きのこクイズ 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・6月に行った集会の内容から、「どのようなうちが良いうちか？」を聞いてみると、ほとんどの子がバナナうちだと覚えていて答えられた。その日が食育の日であることを伝え、もう一度食育についての話をしてから集会を始めると、よく聞き質問やクイズに答えようとする子が多かった。 ・年長児からの質問で「ゼリーはどうやって作るの？」というのがあった。給食では寒天を使っていることやゼラチンとの違いも教えてもらい「そうなんだ…」との声が上がった。寒天は海藻から出来ていることを聞くと「体にいいよね。」と言う子もいた。 ・調理器具紹介では鍋などの大きさに驚いたり、どのように使うかを一つ一つ聞く中で「〇〇に使うのだよね。」「家にもあるよ。」という声も上がっていた。 ・きのこクイズは形を見ても何なのか分からない物があったが、分からないながらも手を挙げて言おうとする子が多かった。シイタケ、しめじは分かった子が多くいて、ガッツポーズで喜んだりしていた。 		
評価・今後の課題	<p>感染症対策の為、調理員と園児とのやりとりがなかなか持てなかったのが、持てて良かった。「どのメニューを作るのが大変か？」という年長児からの質問の答えの一つに“卵焼き”が挙げられた。一つ一つ殻が入らないようにコップに割って確認をして作っていることを聞いたり、作る量の多さを聞いたりしたことで、給食室の大変さが伝わったのではと思う。今後感謝の気持ちを持ち、苦手な物も少しは食べてみようとしたり、残さなくて食べようという子が増えればと思う。</p>	備考	



施設名	さいたま市立上大久保保育園	電話	048-855-4801
住所	さいたま市桜区上大久保940-3		

事例 36	タイトル	お家で作ろう、人気メニュー！！②	
目指す姿 (大きな目標)	様々な食材、献立に興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	保育園の人気メニューを家庭でも取り入れてもらうことで、食べることの楽しみや喜び、意欲へとつなげる。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年4月～3月、11月にレシピ配布	
	場所	保育園の食育掲示板	
	資料・教材	食育掲示板、配布レシピ	
実施内容	<p>昨年度に続き、月ごとの献立や食材に関する紹介をした。また、年度初めに行った保護者アンケートの中に「家では野菜を食べない」、「(自分で食べないので)遅い」という悩みが多く挙がっていた。そこで、どのように野菜を取り入れたいと考えているのかチャート式で選び、その結果からレシピを決めるといふ、遊び感覚と気軽さのある掲示でレシピ紹介へとつなげた。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>昨年度は給食展示と共に献立・食材紹介の掲示をしていたが、目立たない場所だったので掲示場所を中央の大きい掲示板へ移して継続した。反響を見て取ることは難しかったが、保護者の目に留まる機会は増えたように思う。</p> <p>給食の献立紹介については、掲示板のチャートを見て興味を示している保護者の姿があった。しかし、子どもが「見て。」とレシピを持ってきたことで初めて掲示を知ったという声や、「食べたいと言うから。」と言われてレシピを手にとったケースが多いようだった。チャートについての意見を聞くと、「今度はチャートをやってみたいと思います。」と話している保護者の声も聞かれた。</p>		
評価・今後の課題	<p>昨年度に続きレシピ紹介をするに当たって、保護者の意見を反映した内容になるよう意識した。レシピの種類が多かった為、各クラスには置かず食育掲示板のみの掲示・レシピ配布としたが、保護者の目に留まる機会が少なかったように感じる。各クラスで配布した時の方が反応が良かったので、今後の課題にしたい。また、反響を得る機会も少ないので、引き続きレシピ紹介をする際は親子から意見や反応を得られる形での掲示を試みたいと思う。</p>	備考	

保育園全体の掲示板の中に、大きく食育掲示板を作りました。テレビで人気の料理番組のキャラクターを真似て、園児に馴染みやすい掲示を工夫しました！



レシピ紹介の様子です。保護者の目にとまり、気になるレシピを手にとってくれました。作ってみた感想が気になります！！

施設名	さいたま市立岸町保育園	電話	048-822-3010
住所	さいたま市浦和区岸町 6-5-12		

事例 37	タイトル	食育クイズ&食育集会 ～水に浮く野菜・沈む野菜～	
目指す姿 (大きな目標)	保護者とともに食べ物に関するクイズを解く中で、食について親子で考え、興味・関心を深めていく。		
当日のねらい (小さな目標)	食育集会に参加し、食育クイズの正解を保育者とともに確認する。集会を通じて、「土の中にできる野菜は水に入れると沈む」ことを知る。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> ・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年8月19日(月)	
	場所	岸町保育園ホール	
	資料・教材	食材(れんこん、じゃがいも、トマト、スイカ、とうもろこし)、水槽 +子どもたちが畑で育てていた野菜(ピーマン、オクラ)	
実施内容	集会前に「次の野菜のうち、土の上にはできる野菜はどれか」と「水に浮く野菜はどれか」という内容のクイズを親子向けに掲示した。選択肢はれんこん、じゃがいも、トマト、スイカ、とうもろこしとした。回答を締め切った後、食育集会を3・4・5歳のみクラスごとに実施した。最初に第1問の正解をイラストつきで説明し、第2問は子どもたちの前で実演して発表した。2問正解した子どもには野菜モチーフの手作りワッペンを渡した。		
結果・参加者の反応や様子	集会では、どの歳児もそれぞれ答えを口にしながら、楽しんで参加する姿が見られた。水槽に野菜を浮かべる実演では、ひとつひとつの野菜を水の中に入れるたびに歓声が聞かれた。実演後、第1問の答えをのせたイラストと、第2問の実演をした水槽を見比べて、「土の中にできる野菜は、水に入れると沈む」ということを伝えると、4歳児・5歳児の子どもは納得した様子を見せていた。また、4歳児・5歳児クラスでは畑で自分たちの野菜を育てていたこともあり、自分たちの育てた野菜は水に入れるとどうなるのか?という声が子どもたちから聞かれた為、クイズの選択肢の野菜が終わった後に担任が畑の野菜を収穫し、その場で実演の続きを行った。「浮くと思う」「沈むと思う」など、水に入れるとどうなるか予想して答える姿があった。また、5歳児では「これは土の上にはできるから…」と、集会で知ったことから結果を想像する子どももいた。食育クイズの回答者のうち、正解者を発表して前でワッペンを渡すと、嬉しそうに友だちと見せ合う姿があった。		
評価・今後の課題	実際に子ども達の前で実演したことにより、クイズの答えが分かりやすく、子どもたちの興味に繋がれたと思う。集会当日の実演をする中で、本来レンコンは沈むはずだが、浮いてしまった。連なったレンコンではなかったことが原因であった可能性がある。事前に選択肢すべての野菜で実験をし、確認しておく必要があった。食育クイズは年4回実施予定なので、今後は回答してもらえていない親子へのアプローチを考えていきたい。	備考	

実演の様子です



イラストで、土の上でできる野菜と土の中でできる野菜を説明している様子です




お友だちと見せ合って
喜んでいます



クイズに正解して
食育ワッペンを
もらったよ!



施設名	さいたま市立本太保育園	電話	048-882-3561
住所	埼玉県さいたま市浦和区本太4丁目3-15		

事例 38	タイトル	夏野菜に親しもう！	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜に関心を示す ・給食室の調理員に親しみを持つ 		
当日のねらい (小さな目標)	集会や食育クイズを楽しむ中で夏野菜に関心を示す 給食のメニューである「夏野菜カレー」の夏野菜に関心を示し食べようとする		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年7月29日(木)	
	場所	ホール(2歳児～5歳児)・各クラス(0歳児・1歳児)	
	資料・教材	夏野菜・パネルシアター・パペット	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食育集会を開き、パネルシアター、夏野菜の紹介や効果について説明をする。 ・日頃より、お世話になっている給食室の調理員の紹介をする。 ・食育集会で紹介した夏野菜についてのクイズをホールで実施する(1ヶ月間)。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・食育集会では、日頃より親しんでいるカレーライスの歌と一緒に歌ってパネルシアターに参加したり、夏野菜の紹介では、5歳児が栽培している野菜も多くあったので興味を持って答えたりして楽しんでいた。 ・0、1歳児では、集会は行わなかったが、カゴに入れた夏野菜を見せると「これは、かぼちゃ！」など知っている野菜を話し、見たり触れたりじっと観察する姿があった。 ・給食のカレーでは、苦手な野菜がある子どももいたが、一口食べてみようとしたり、完食する子どもが多かった。 ・給食室の調理員の紹介を行うことで、名前を呼んだり、声を掛けたりすることが増え、より親しみを持つようになった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・給食が夏野菜カレーの日に合わせて食育集会を行い、子どもたちの関心も深まったように感じる。ホールでの食育クイズでは、食育集会に関連する内容にすることで、振り返りができ、夏野菜に親しむことができた。感染症対策は、徹底していき、子どもたちが楽しみながら食に関心を持てるような集会を今後も続けていきたい。 	備考	



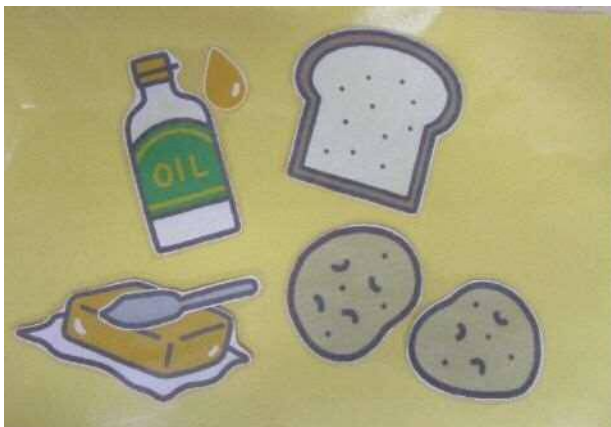
施設名	領家保育園	電話	831-4378
住所	さいたま市浦和区領家 7-14-16		

事例 39	タイトル	給食室ツアー	
目指す姿 (大きな目標)	毎日食べている給食や食材に興味、関心を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	給食室の見学することで、自分たちが食べている給食がどのように作られているかを知る。		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・ <u>調理師</u> ・調理員・その他()	
	日時	令和3年11月26日(金)	
	場所	領家保育園給食室前	
	資料・教材	当日の給食食材	
実施内容	2グループに分かれて、順番に給食室内を廊下からガラス越しに見学をする。 給食室の職員が当日に使用する野菜や食材を説明したり、実際に切った野菜を見せる。 戻す前の硬い春雨をさわってみる。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・切る前の野菜と切った後の野菜の説明を受けて、納得している様子が見られた。 ・目の前に置いてもらった沢山の野菜に興味を持っていた。ボウルの中の大量の野菜により目を輝かせていた。 ・硬い春雨を1本ずつ触らせてもらえたことで、給食でやわらかくなった春雨を食べた時に変化を感じられていたようだった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・実際の春雨サラダを見て、さっき触った春雨との違いに驚き、「これ春雨？」と問いかける姿もあった。気づきからの関心、学びにつながる経験になったと思う。 ・日程調整の都合上、野菜等、食材が少ない日の見学となってしまった。次回はより計画的に、日程を組み、多くの食材を見てもらえるようにしたい。 ・食育の活動を食育ニュースとして保護者に発信していきたい。 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ・今後、4歳、5歳、2歳の給食室ツアーを予定している。 (4歳は行事食「いとこ煮」の日を予定しており、行事食への関心にもつなげていけたらと考えている。)



施設名	駒場保育園	電話	886-9200
住所	さいたま市浦和区駒場 1-27-7		

事例 40	タイトル	3色食品群クイズ	
目指す姿 (大きな目標)	食べ物を食べることで自身の体がつくられていることを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	クイズを通して3色食品群について楽しく知る。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年9月22日(水)	
	場所	駒場保育園 園庭	
	資料・教材	3色食品群の色別シート、赤・黄・緑の画用紙をラミネートしたシート、 食材のイラスト(拡大、ラミネートしたもの)	
実施内容	準備: 園庭にカラーコーンを3つ離して置き、周りを石灰ラインで大きく囲み3つの円をつくっておく。カラーコーンにはそれぞれ赤・黄・緑の画用紙を貼っておく。 内容: 3色食品群の色別シートを用いて各色の食材にはどのようなものがあり、その色の食材は「体をつくるものになるもの」「エネルギーのもとになるもの」「体の調子を整えるもの」のうちどの役割をしているのか伝える。その後5つの食材について1つずつ3色食品群のどの色に当てはまるかクイズを出す。自分が思った色の画用紙が貼ってあるカラーコーンの円の中に移動する。全員が移動後、正解を発表する。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・食品群についての話ではどんな食材が各グループにあるのか質問されると、4・5歳児は普段からその日の給食に入っている食材が3色食品群のどの色に当てはまるかをクラスで行っていることもあり次々と食材の名称を発言する子が多かった。 ・クイズではじゃが芋が野菜ということもあり、野菜が多く含まれる緑グループなのではないかという考えを伝え合ったり、きな粉やトマトは食材の色が黄色・赤と3食群にある色だった為、迷う姿もあったが友だちと相談しながら楽しんで参加していた。 ・午後のおやつにはクイズに出たきな粉を使った物がでた。再度どのグループの食材か聞かれると「赤グループだよ」と覚えていて答える姿があった。 ・集会の様子を写真掲示し保護者発信を行ったが場所がよくなかったのか反応は少なかった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・日常的に給食で食べている食材を選ぶことで子どもたちもより関心を持って集会に参加する姿が見られた。今後も今回作った3色食品群の色別シートを使いながら給食やおやつ、また家庭で食べたもの等の身近な食材から自分たちが食べている物が体にとってどんな働きをしているのか知ったり、食材への関心を育てていけるようにしたい。 ・集会やクラスの活動の写真掲示を活用しながら保護者への発信を行っていく時には掲示の仕方を考えていく。 	備考	



施設名	浦和中央保育園	電話	048-822-2067
住所	さいたま市浦和区仲町 2-13-7		

事例 41	タイトル	夏の野菜を育てて、収穫してみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	夏野菜の栽培、収穫を通して、自分で育てた喜びや食べる事への感謝の気持ちを持つ		
当日のねらい (小さな目標)	野菜の生長を喜び、収穫することを楽しむ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> 保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭 <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年5月中旬～8月下旬	
	場所	園庭の一角にある畑およびプランター	
	資料・教材	なす・きゅうり・トマト・とうもろこしの苗、プランター、土	
	実施内容	4・5歳児で5月中旬から野菜の栽培をする。畑でとうもろこしときゅうりを、プランターでトマトとなすを栽培する。	
結果・参加者の反応や様子	<p><4歳児>トマトの苗を植えたり、生長をみんなで観察したりすることで、野菜に興味をもつ姿が増えた。また、大きく育った喜びを共有したり、育たなかった理由を考えようとしていたりする姿もあった。自分たちで育て、収穫したことで、トマトが苦手な子も「おいしい」と食べることができた。</p> <p><5歳児>きゅうり、なすは順調に生長し、観察する中で様々な発見をした。その後たくさんの収穫を経験することが出来た。とうもろこしも生長し、小さな実ができていた。しかしなかなか大きくなり、子どもたちも「とうもろこし、いつになったら食べられるかな」と心配していた。8月下旬には、皮が変色してしまったので収穫をした。中には黄色の粒はまばらで、粒がない物も見られた。「食べたかった」という声が多くあがったと共に、「とうもろこし育てるのは難しいんだね」と保育士や友達と話す姿が見られた。</p>		
評価・今後の課題	春から育てた野菜がどんどん生長していく様子を観察すること、収穫を経験し、子どもたちの食べ物に対する興味関心が高まった。また収穫の喜びを味わうことができた。一方で上手く栽培できず収穫できなかったことで、栽培することの難しさ、食材への感謝の気持ちを感じることができた。今年度は秋にも野菜の栽培を進めているので、より一層興味関心を深めていきたい。	備考	



トマトおおきくなったかな



とうもろこしに実がなってない



食育ボードを活用して、子どもたちが育てている様子を保護者の方に掲示しました



施設名	常盤保育園	電話	833-8730
住所	浦和区常盤9-3-16		

事例 42	タイトル	食材回覧 ～ 大豆の変身クイズ ～	
目指す姿 (大きな目標)	食材を知り身近に感じることで、食べることに興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	大豆が様々な食材に変化していくことを知る。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> ・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年10月13日	
	場所	3・4・5歳児室	
	資料・教材	給食に使われている食材、絵カード	
実施内容	食材に興味、親しみが持てるように、通年を通して食材回覧を行っている。今回は、同じ原料から、豆腐・味噌・醤油など様々な食材に変わっていくことをきっかけにして、食材に興味を持てるようにクイズ形式で行った。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度より食育担当ができ、毎月2～3回ほど、子どもたちの好きなメニューや旬のメニューを選び食材回覧を行っている。担当が、各クラス回っていく中で、「今日は何だろう」とワクワクしている子どもたちの様子が見られた。 ・今回行った大豆の変身クイズでは、3歳児に「お豆腐は何からできている？」と質問したところ、「スポンジ」など様々な答えが返ってきた。食材について興味を持てるように食材回覧の必要性を感じた。 ・絵カードを入れたクイズ形式で行ったので、楽しく参加していた。 ・数日後、おやつで米粉のきな粉蒸しパンがでたときに5歳児が「これ(蒸しパン)、大豆からできているんだよね。」という反応があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、食材回覧を行う中で、子どもたちが、日々のメニューに入っている食材に気づくようになり、「〇〇が入ってるね。」などの話が聞かれるようになってきている。 ・保護者に向けて、そら豆についての掲示や給食レシピの紹介などを行っているが、発信が届いていないように感じられる。保護者が参加できるような掲示にするなど工夫して食への興味をもてるような取り組みを実践していきたい。 	備考	

食材回覧

～大豆の変身クイズ～

肉豆腐のメニューの日の食材回覧です。
「お豆腐はなにでできているかな？」という質問に「スポンジでできてる！」と可愛らしい答えもありました。“大豆”を知った子どもたちは、他の日にも「大豆あるかな？」と探してみるようになりました。



大豆はいろいろな食べ物になるんだね！！



お味噌も大豆！？



施設名	さいたま市立常盤北保育園	電話	048-833-8728
住所	さいたま市浦和区針ヶ谷 4-1-1		

事例 43	タイトル	じゃがいもでかたくりこ(でんぷん)をつくってみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	栽培、収穫の喜びを味わい、食べ物に感謝の気持ちを持つ。また友だちと協力しながら、様々な工程に取り組む中で協同性を養う。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちの栽培したじゃがいもが異なる食材へ変化していく不思議さを体験する		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ 5歳児 ・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ 保育士 ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年7月8日～13日	
	場所	保育室	
	資料・教材	片栗粉作りの工程表 軍手 おろし金 ボウル ガーゼ 水 輪ゴム キッチンスケール	
実施内容	<p>①ジャガイモの収穫、みんなでじゃが芋を洗う。</p> <p>②グループごとに分かれじゃが芋をすりおろしてガーゼに包み、水の中で15分程よく揉む。</p> <p>③水の中にでんぷんが沈殿するまで20分程置く。水を取り替え、水が透明になるまで2～3回繰り返す。</p> <p>④水を切ったでんぷんをパッドに移し、冷蔵庫の中に入れて乾かす。</p> <p>⑤翌日冷蔵庫から取り出し、皆で触ってみる。市販の片栗粉との触感の違いを感じる。</p> <p>⑥翌日、片栗粉を使った感触遊びを楽しむ。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・818gのじゃが芋から73gのでんぷんを作ることが出来た。 ・沈殿するまでの20分を期待して待っていて、タイマーがなった途端「先生、タイマー鳴ったよ！」声上がる。下に沈んだでんぷんを見て「ホントにできたー！」と喜びの声を上げる。 ・ドロドロのでんぷんをよくかき混ぜてパッドに移すが「ドロドロ～、ほんとにサラサラになるの？」と言う。 ・絞ったじゃが芋もガーゼから取り出し、触感を楽しむ。「潰すと面白いね」「ポロポロしてるね」 ・翌日、冷蔵庫から取り出したでんぷんを触ってみる。「昨日と全然違う～！」「じゃが芋と匂いは違うね」「叩いたり潰したりしたらもっとサラサラになるんじゃない？」「これ、お料理に使えるんでしょ？マーボー豆腐とか作る時に。」市販の片栗粉を触ると「こっちの方がサラサラしてる。」「何か雪みたいだね」「お砂糖みたい！なめたくなっちゃう」等の声が上がった。 ・翌日は片栗粉を使った感触遊びを楽しんだ。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・栽培、収穫、そして片栗粉作りと保育活動が発展していく過程の中で、グループで協力して活動する、数への興味、物体の変化や触感の違いに気づく等の姿が見られ、学びと繋がったようだ。 ・家庭で経験したことがない子どもも多く、楽しく活動することが出来た様子だった。今後も、食育活動を取り入れ、家庭では経験できない保育園ならではの活動を通して、食に対する興味を高め、健康な心と体を作る学びへと繋げていきたい。 	備考	



収穫したじゃが芋をよく洗います。



皮をむいたら818gでした。



いよいよすりおろし！怪我をしないように、軍手を使って行いました。



水の中でよく揉んででんぷんを取り出す作業です。



沈殿している白い物がでんぷんです。




「ヌルヌルしてる〜。これ、ホントにサラサラになるの？」

できあがり！


お皿に入っているものが手作りの片栗粉。パッドの物は市販のものです。




施設名	さいたま市立東仲町保育園	電話	048859101
住所	さいたま市浦和区東仲町28-16		

事例 44	タイトル	食育なび市立保育園給食レシピの活用	
目指す姿 (大きな目標)	一年を通して保護者に食育の取り組みを定期的に発信していく中で『食育なび市立保育園給食レシピ』を活用し、保育園の給食に興味をもってもらおう		
当日のねらい (小さな目標)	保護者とお子さんとレシピをみながら給食について話すことで、親子で食に対し興味をもってもらおう		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・ <u>保護者</u> ・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・ <u>調理師</u> ・調理員・その他()	
	日時	令和3年4月～令和4年3月	
	場所	保育園全体掲示板の横	
	資料・教材	レシピ(A3版に拡大して利用) 食育レシピボード	
実施内容	食育担当で年間を通して「子どもたちに人気があるメニュー」「家庭で作りやすいメニュー」をピックアップし、主菜、副菜のレシピを1ヶ月に1回ずつの月2回、給食提供当日に食育レシピボードを利用して掲示する。興味を持ってもらえるよう合わせて食育の取り組みの様子も掲示する。掲示日には、各クラスの保育者が子どもたちにその旨を伝える。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・お迎えにきた保護者の中には、じっくり読んだり写真に撮ったりする姿があった。また、各クラスの保育者が子どもたちに伝えることで、子どもたちから親へ発信し、一緒に会話をしながらレシピを見る姿も多くみられた。 ・子どもから「お家で〇〇作ってもらったよ」等の声が聞かれた。 ・「子どもがおいしい」と言っていたのでレシピを教えていただけて嬉しいですとの保護者からの声もあった。 		
評価・今後の課題	保護者の方から「子どもが美味しいと言っているので〇〇のレシピを教えてください」というリクエストの声も増えてきてレシピの掲示が保護者にも定着してきている。今後も随時リクエストにも対応した掲示や年度末にはレシピ集をまとめて置き送迎時に気軽に見返せるようにしていきたい。また、さいたま市食育なびを保護者もチェックできるよう周知していきたい。	備考	

施設名	大東保育園	電話	887-6168
住所	さいたま市浦和区大東 2-18-7		

事例 45	タイトル	「ごはんをつくったよ」(廃材野菜を使って)	
目指す姿 (大きな目標)	ごっこ遊びを楽しむ		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食食材の野菜くずを使って、ままごと遊びを存分に楽しむ。 ・身近にある給食室に気付いたり、興味をもつ。 		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ 2歳児 ・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ 保育士 ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年10月13日(水)	
	場所	2歳児保育室	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ○給食室から当日に出た野菜くず(人参の皮とへた・ほうれん草の根元部分・ごぼうの皮) ○ザル・ボウル・平皿・深皿 ○玩具の包丁、ハサミなど 	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ○給食室横にテーブルを設置し、机上に野菜くず、用具を自由に使えるように並べる。 ○給食室を子どもが自分でのぞきやすいように、踏み台を置く。 (「手で混ぜてるね」「お皿いっぱいだね」等声掛け) ○少し離れた場所にクロスを掛けたテーブルも用意し、職員も一緒にパーティーごっこを楽しむ。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・今まで野菜のくずを使っての遊びは、園庭で行っていたが今回は室内で行う。手が汚れないことや具材も扱いやすいことで、2歳児でも落ち着いて楽しみ、集中する姿があった。 ・形状として、「野菜のくず」であることが、見立て遊びにぴったりだと感じた。十分な量もあり皮を「麺」に見立てる子もいれば、カットをして楽しむこともできた。 ・クラスの活動として行うことで、包丁やハサミなどのおもちゃを十分に用意でき、普段はなかなかできない「切る」ことも楽しめた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・給食室への興味・関心を引き出すきっかけとなったり、日頃多くの協力をいただいている給食室の職員に、子どもたちの遊ぶ姿を見てもらえ、思いを共有できたと感じた。 ・室内でのままごとが未満児にとっては、とても向いている環境であったので、1歳児とも今後共有しながら楽しみたいと思う。 	備考	

施設名	さいたま市立針ヶ谷保育園	電話	048 - 824-3746
住所	さいたま市浦和区針ヶ谷 1-4-3		

事例 46	タイトル	ジャック・オ・ランタン 重さ当てクイズ	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食材に興味・関心を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	親子でかぼちゃに触れ、形や重さ・手触りを体感する。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年10月18日(月)~22日(金)	
	場所	保護者向け掲示板前	
	資料・教材	大きなかぼちゃ、重さ見本のペットボトル、投票用紙と投票箱	
実施内容	近所の方より、大きなかぼちゃをいただいた。普段目にするかぼちゃとは大きさも形も違う物だったので、親子で関心を持って見てもらえるよう、ハロウィンの時期に合わせてジャック・オ・ランタンに見立てた飾り付けをした。保護者と一緒に大きさや重さを実感できるよう、重さ当てクイズを行った。		
結果・参加者の反応や様子	いつも目にするかぼちゃとは違う形や大きさに、保護者の方々も興味を示し子どもと一緒にクイズに参加していた。実際に持ってみると、どの親子も「おもーい！」と、思った以上の重みに驚きの声をあげている。見本で置いたペットボトルとかぼちゃを交互に持ち、じっくりと重さを確かめていた。重さや手触りを体感しながら、親子で楽しそうな姿が見られた。持ってみて予想した重さを紙に記入し、投票箱に入れてもらった。正解の重さに一番近い数字を書いた親子にかぼちゃのメダルをプレゼントした。		
評価・今後の課題	かぼちゃの大きさや飾り付けに、子どもたちは興味を持ち喜んで見ていた。親子で楽しく季節の食材に触れてもらう事が出来たが、送迎時の保護者の動線から少し外れた場所にあったため、気付かない保護者もいた。多くの保護者の目に留まるよう、掲示する場所を考えたい。 かぼちゃをいただいた近隣の方へ年長からお礼の手紙と絵を送ったが、後日家の前に飾ってもらっていた。地域とのつながりも大切にしていきたい。	備考	



【コラム】さいたま市食育なび ①

「さいたま市食育なび」は、食育に関する総合的な情報の提供や、会員相互の情報交換を目的として開設されたサイトです。


食育の基礎知識、食の安全・食中毒、地産地消、学校や保育園の給食レシピなど、食育に役立つ情報を発信しています。

レシピ検索では、条件を設定して検索することができます。

<http://www.saitamacity-shokuiku.jp/>



施設名	さいたま市立南浦和保育園	電話	048-861-6954
住所	さいたま市南区根岸2-19-3		

事例 47	タイトル	南浦和保育園食育レンジャー	
目指す姿 (大きな目標)	食育レンジャーショーを通して栄養バランスについて知り、何でも進んで食べようとする		
当日のねらい (小さな目標)	食育レンジャーショーを楽しみながら、食に興味を持つ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児 1歳児 2歳児 3歳児 4歳児 5歳児 保護者 ・ その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭 保育士 栄養士 ・ 調理師 ・ 調理員 ・ その他()	
	日時	令和3年 7月1日(木)9:50～、7月6日(火)9:50～	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	・子ども向けの職員劇 ・食育レンジャーショー後の保護者向けの掲示	
	実施内容	・栄養バランス(赤・黄・緑)の大切さを伝えるために、子どもたち向けの職員劇を実施。	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・食育レンジャーの登場に盛り上がり、好き嫌いをせず三色の食品群をバランスよく食べる大切さや、どのような食品があるか等、話をよく聞いていた。 ・集会後、給食を見て「これは緑？黄色？」と子どもたち同士でクイズをしながら食べたり、三大栄養素の掲示を見たりしながら給食を食べる様子が見られた。 ・食育レンジャーショーを見た後、「食育レンジャーになりたい！」と言って意欲的に食べたり、普段は苦手で口にしない野菜を進んで食べてみようとする姿もあった。小さいクラスの子どもたちも、食育レンジャーショーを見た後は、苦手な食材もよく食べていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ対策のため同じ題材のものを2日間に分けて行った。食育レンジャーを題材にすることで、子どもたちも楽しみながら栄養バランスについて学ぶことができたと思う。 ・掲示をしたことで、送迎時に親子で食育レンジャーショーについての話をする姿が見られ、保護者にも食育の大切さを伝えられたと思う。 	備考	

食育集会

☑️ だよりでもお知らせしましたが、先日2,3,4,5歳対象の食育集会を行いました。
赤、黄、緑の栄養素をバランスよく食べると、バイキンにも負けない強い子になる事を
子ども達に伝えるための、食育レジャーショーを行いました。

食育レジャー参上!!



- 赤: (骨や肉、血をつくらため大切な鉄)
- 黄: (体のエネルギーのみなもとになるもの)
- 緑: (体の調子をととのえるもの)

スキライバイキンVS食育レジャー



☆お祭りアツアツアツ!!!



野菜キライ、お肉もごはんキライ...
白いお菓子が大好き♡



あっ!仲間になれどかなヤツ
発見!!



スキライバイキンの
仲間にならなかい?
ややや~!!



最後の王様はど元氣いっぱい踊りましたよ!!
11/11で踊ってくれましたよ!!

食育レジャーショー後の子どもたち...!!

給食の時間に「これは何?」「さう?」と
クイズしたり、三大栄養素のイラストを見ながら
給食を食べていました!!



食料はどの色の仲間なのか?
など興味をもっていました!!



「赤のレジャーカードがほしい」と言わゆる。
（これは「お肉好きじゃない...」と食べられない
食料が知れぬのが、「お肉を食べたい!」と
進んで好きなお肉を食べましたよ

ショーを見た後「食育レジャーカードがほしい」と言われ
羨望的に食べる姿が多く見られました!!
何色のレジャーカードがほしいのかとの話になり、
「何?」「お肉?」「お肉を食べたい!」
「お肉を食べたい!」と進んで好きなお肉を食べましたよ!!



楽しみなお祭り、食の大切さを
学びましたよ。
子ども達も元氣に食べて
元氣100%を食べてました!!

お肉の中にも「お肉のレジャーカードがほしい」
など、興味はあんなにたくさんありました!!

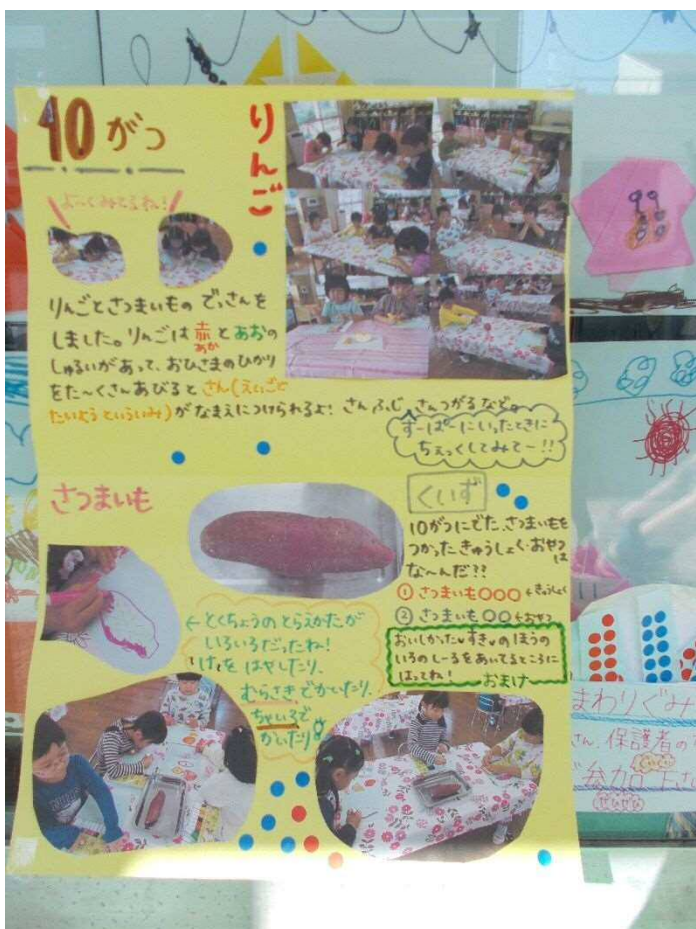


お友達と一緒に!!

お友達と一緒に!!

施設名	文蔵保育園	電話	863-1037
住所	さいたま市南区文蔵3-7-14		

事例 48	タイトル	旬の食材をよ〜く見てみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	・旬の食材に興味や関心を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	・実物を見て、色々なことに気付いたり、それを観察し、表現する。 ・旬の食材を身近に感じ、意欲的に食べる。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年4月～毎月2回	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	旬の食材(その日の給食に使用するもの)	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食だよりに記載された旬の食材を参考に、給食室と相談し食材を決める。(月2種類) ・5歳児が実物を観察、デッサンする。デッサン後、調理師が食材についてわかりやすく5歳児に説明をする。 ・デッサンした食材について調理師が子どもに説明した内容を、保護者向け掲示板“もぐもぐ通信”に掲示する。また、全園児が通る外廊下に、クイズやアンケートにシールを貼って参加できるような子ども向けの掲示を行い、親子で旬の食材について知ることができる機会を作っていく。 ・1年間デッサンしたものを、年度末に5歳児1人ひとりの「旬の食材図鑑」にする予定。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・デッサンの時に、観察画と想像画の区別がつかない子があり、個人差があるが、絵を描くことが苦手な子どもも他児の模倣をして描いてみたり、目の前にある食材を観察し、特徴を捉えようとするようになった。 ・デッサンした食材が当日の給食に出るので楽しみにしている。また、主菜・副菜の中にその食材を見つけると「〇〇あった！」と喜び、「おいしいね」「柔らかくなったね」等、気付きを伝え合いながら食事を楽しんでいる。 ・調理師と関わる機会ができたことで、「〇〇さん何時に来る？」と説明を楽しみにしたり、わからないことがあると「〇〇さんに聞いてみよう」と探求心も出てきた。 ・初めは調理師の話を聞くだけだったが、積極的に質問したり、調理師の問いかけに応えたりと、回を重ねるごとに子どもの反応が良くなり、以前の話しを思い出して発言する姿も見られ、1人ひとりが参加への意識を強められるようになってきた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・デッサンを通して、様々な旬の食材に対して興味を示すようになった。また、食事や食材への苦手意識が軽減されたり、味付けにどんな調味料を使っているのか予想し、答えを調理師に聞いてみたりする等、幅広い食への興味・意欲に繋がったと考えられる。 ・“もぐもぐ通信”は保護者の反応がわかりづかった。その為クラスで“もぐもぐ通信”を見る時間を作り、子どもがその存在を意識できるようにすることで、子どもから保護者に発信できるようにしていく。また、今後は「いいねシール」等を活用し、保護者の反応がわかるような内容にしていきたい。 	備考	



施設名	さいたま市立白幡保育園	電話	048-863-8105
住所	さいたま市南区白幡3-1-2		

事例 49	タイトル	いろいろな野菜に触れて遊んでみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	野菜に興味を持ち、食への関心・意欲を高める。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> 野菜に触れ、においを嗅いだりちぎったりなど五感を使って楽しむ。 野菜に親しみを持ち、苦手な野菜も少しは食べてみようとする。 		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年度中ほぼ毎日(夏場を省く)	
	場所	各クラス	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> 給食の献立に使われている食材 野菜(とうもろこしの皮、ねぎ、蓮根、大根、人参、日々の献立に出てくる野菜) 	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ①その日の献立に使われている食材の一部を食材見本として提供してもらう。 ②食材見本は各クラスで順番に回覧して紹介する。最後のクラスはじっくり見たり触ったり、ままごとにも使うこともある。(回覧する順番を変えて、どのクラスも最後の食材遊びを経験できるようにする) ③毎日の食材の他にトウモロコシの皮むき、枝豆・ソラマメむきなどもやって、その皮や鞘を使って遊ぶ。 	
結果・参加者の反応や様子	<p>1歳児…食事中に食材を見せて「これがシイタケだよ」と言うと「ココニハイツテル！」と言っていた。</p> <p>2歳児…ソラマメの皮むきの後、鞘をもらって「ふわふわだね」と感触を楽しんだり、ベッドに見立てて虫を寝かしたりしていた。トウモロコシのヒゲをおばけの髪やひげにして楽しんでいた。</p> <p>3歳児…「玉ねぎの皮をどんどんむくと最後はなくなっちゃった！」という歌や絵本を思い出しながら、玉ねぎの輪切りの見本を一枚ずつはがしてみても不思議そうにしていた。</p> <p>4歳児…食材を使ってままごとコーナーでごっこ遊びをしていた。まな板の上で切ったり、ザルでこしたり、鍋で混ぜ合わせたり、上手に再現していた。最後は食器をスポンジで洗い干すところまで楽しんでいた。ひまわりを植えた経験から種に興味を持ち、まわってきたみかんやかぼちゃの種を植えてみた。芽が出ると歓声を上げて喜び、枯れてしまおうとがっかりしながらも、適した季節があることに気付いた。</p> <p>5歳児…ショウガとニンニクの違いが見ただけでなく匂いでもわかってきた。</p>		
評価・今後の課題	提供された献立の中に入っている食材に実際に触れ、よく見ることで親しみや興味が湧き、食べることに繋がってきているようだ。また、食材の名前や特徴を知識として知っていくことで、さらに関心が深まってくると思う。自然食材に触れて遊ぶことは子どもたちにとって癒しにもなり、これからも継続して実践していきたい。	備考	



【コラム】さいたま市食育ナビ ②

この事例集のデータは、「さいたま市食育ナビ」で閲覧・ダウンロードできます。

「食育の基礎知識」をご覧ください。添付資料や写真もカラーで掲載しています。

食育ナビ 毎日の大切な食生活、食の安全などを含めた食育に関する総合的な情報を提供するポータルサイトです。

食育ナビトップ画

さいたま市 食育ナビ

検索 ログイン

食育の基礎知識 食の安全・食中毒 地産地消 レシピ検索 市の施策・事業

食の安全 注意報

- 小麦が混入したラムネ菓子の回収情報について
- 食肉の生食に注意しましょう！
- ノロウイルスに気をつけましょう！
- アレルギー物質を含む食品表示について
- 食品中の放射性物質の検査

おすすめ情報！

さいたま市「農情報ガイドブック (トトリ)」平成29年版

農業政策課では、さいたま市産農産物のPRと地産地消の推進のために、農情報ガイドブックを作成しています…

おすすめ情報一覧

新着情報

- 海鮮焼飯、牛乳、鶏肉のコンフレック焼き、冬瓜のスープ、枝豆のサラダ / 平成29年6月 内谷中学校給食献立
- ジュース、牛乳、まんだいの黒糖かりん糖、もずく、パイナップル / 平成29年7月 馬宮東小学校給食献立
- 切干大根のごま和え / 平成29年7月 市立保育園給食レシピ
- 春雨サラダ / 平成29年7月 市立保育園給食レシピ
- 市の施策 平成29年7月給食だより / 与野南小学校

市からのお知らせ

- 2017/07/20【7月19日】毎月19日は「食育の日」☆夏休み編☆
- 2017/06/19【6月19日】毎月19日は「食育の日」
- 2017/05/19【5月19日】毎月19日は「食育の日」

活動紹介

きちんと手洗い！(三橋保育園)

保育園では遊びや生活の中で様々な食育に取り組んでいます。大宮区の三橋保育園では、2歳児～5歳児を対…

小児アレルギーエデュケーターによるエビイベント実技研修会を開催しました。

6月29日(木)に北区の本郷保育園にて市内2カ所の保育施設の職員と女子栄養大学の学生が、緊急時の食物…

小児アレルギーエデュケーターによるエビイベント実技研修会を開催しました。

6月28日(月)に見沼区の春野保育園にて市内5カ所の保育施設の職員が、緊急時の食物アレルギー対応を学…

食育に役立つ情報や、レシピなど、5つのジャンルに分けて紹介します！

食中毒事件や食品の自主回収など、食の安全に関して特に注意が必要な情報を掲載しています！

季節ごとの食に関する話題や、食育に役立つお知らせをタイムリーに掲載しています！

市からのお知らせやイベントの案内など、今一番のおすすめ情報がいち早くチェックできます！

登録している団体の活動報告等を写真、イラスト入りで紹介しています！

<http://www.saitamacity-shokuiku.jp/>

