

# わたしから始まる高知の食育

～毎月 19 日は「食育の日」～



## ～保育園の行事食～

保育園は毎日たくさんの子ども達が通ってきています。その子ども達の楽しみの一つが「給食」です。毎日おいしい昼食の匂いが、園中に漂ってきて、子ども達の話題は「今日の給食は何やろうね？」と頭の中は給食のことでいっぱいになり、脳が刺激されお腹がすいてきます。

漂ってくる匂いで今日の給食のことをいろいろ考えたり、調理室をのぞいたりすることも食育の一つです。

保育園では毎月お誕生日会に合わせて季節の行事食を提供しています。

目の前に行事食がでてくると「きゃー！！」といううれしそうなお声が聞こえてきます。

6月の行事食  
「ケロちゃんバーグ」



2月の行事食  
「赤鬼ライス」

## ～アレルギー対応食～



3種類の  
「ケロちゃんバーグ」  
2種類の「すまし汁」  
2種類の「サラダ」の  
検食の様子です！

現在、高知市では食物アレルギーがある児童が増加傾向にあります。

保育園では多くの園で、給食のアレルギー対応を行っており、給食で作ったもの全ての検食※1を行い、子ども達の安全な食事の提供に努めています。アレルギー対応食も各種おいしく出来上がっています。

※1 検食…食事を提供する前に食べて、量・大きさ・固さ・味付けなどをチェックし、記録すること。

## ～保育園職員のアレルギー研修～

近年のアレルギー対応の複雑さに伴い、事故等の予防の観点から今年も調理員を主として研修を行いました。誤食やヒヤリ・ハット事例※2について、日頃行っているアレルギー対応の作業の流れや給食室から保育室に運ぶまでの手順、保育室での確認の仕方など誤食防止策について情報交換をしました。

全園児においしくて安全な給食を食べてもらうために、毎年研修を行い、このような自己研鑽をしています。

友達と一緒に食べることで好き嫌いが克服される子どもさんもいます。保育園の給食は子ども達の食育の第一歩です。

「よく笑い・よく噛み・よく食べる」食事を楽しむ子どもに育ててほしいと思います。



※2 ヒヤリ・ハット…重大な事故には至らないものの、事故に直結してもおかしくない一歩手前の事例の発見のこと。