令和7年度 食育農業通信 第二白ゆり保育園

※食育農業通信は、HP にも掲載しています。

No.01・保護者役員会による給食試食会（11/21）

試食会では、保護者役員の方々に園で子ども達に提供している給食やおやつを食べていただきました。食後には、味付けや調理方法や、食材について給食職員を交えた感想や意見交換等を行いました。

【メニュー】

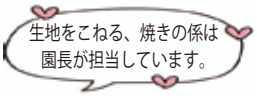
- ご飯（赤磐市産こしひかり）
- 白餅（ゆり組栽培の餅米）
- 鰆の西京焼き
- 千草和え
- 梅干し（自家栽培自家製）
- キウイ（自家栽培）
- 手作りベイクドチーズケーキ
- 白バラ牛乳
- 手作り石窯ピザ

【園長コメント】

第二白ゆり保育園では、創設以来子ども達の健全でたくましい成長を第一に日々保育をおこなっています。中でも**運動・食育・農業体験**は、子ども達の身体を作る上で最も大切だと考えています。これからも他園では真似できない取り組みを行ってまいりますので、ご支援ご協力をお願いします。

【ミックスピザ】

【マルゲリータピザ】



【自家製石窯ピザや石焼芋の特徴！】

※石窯は運動場の北側にあります。
※保育園のピザは粉から生地を作ります。
※石窯では焼き芋も焼いています。
※１２月１９日（金）に白ゆり姉妹園のゆり組でピザ交流会を行います。
※本園のピザ給食は３月に行う予定です。

【保護者コメント】

☆今日の給食は、保護者も大変美味しく頂ける味でした。可愛いキティ餅つき機でお餅をこねるところも見ることができ、良い体験ができました。子ども達のことが羨ましく感じました。
☆今日の試食会をとても楽しみにしてきました。料理は全て美味しかったです。毎日献立を見て子どもに「おいしそうお母さんもたべたいな」と言う会話をしていました。毎日美味しい給食を作ってくださり、給食の先生に感謝です。
☆どれも美味しかったです。キウイを採って食べる体験など、教育面でも良いと思いました。
☆全部美味しく子どもが羨ましいです。ご飯ができる過程が見れて良い体験だと思いました。これからもこういったイベントで楽しめたら幸いです。
☆給食はとても美味しかったです。夫婦で参加したかったくらい楽しみにしていました。子どもが好き嫌いなく成長できたのも保育園のおかげです。
☆子どもが家でキウイが美味しかったと話していたのでキウイを楽しみにしていましたが、とても濃い味で美味しかったです。いつもインスタで献立を見ていますが、想像以上に美味しくて自分のご飯にプレッシャーを感じました。我が子はまだ２歳なのでこれから長く食べることができ幸せです。
☆お汁と千草和えがとても美味しかったです。子どもが青菜系をよく食べるのでレシピを教えて欲しいです。
☆魚がふっくら焼けていてとても美味しかったです。たくさん栄養が取れていいなと思いました。また、ピザがとても美味しくて、大満足でした。家で少しくらい食べなくても大丈夫と思えるくらいたくさんの栄養を保育園で取っていて感謝しています。
☆魚が美味しかったです。栄養が盛りだくさんで見た目も良く、いいなと思いました。
☆具だくさんで品目数が多く、一度に色々な種類のものが食べられて良かったです。家では残したりするのでレシピなど色々と教えて欲しいです。

※ご協力ありがとうございました。（ゆり組（５歳児）担任：橋本）

【給食職員のコメント】（齊藤・髙山・伊丹・難波・西山）

給食室では、子ども達が好き嫌いなく食べることができるように味や形を工夫し、バランスの取れた給食を提供するように心掛けています。本園の給食の大きな特徴として地産地消の考えを基本とし、なるべく地元（国産）の食材を使用しています。主食のお米は岡山県産の新米を１年分購入し、毎日園で精米したものを炊飯しています。これからも、子ども達の成長発達に欠かすことのできない給食を安全安心に提供していきたいと思っています。

【献立レシピ集】

No.02・白ゆり保育園の伝統　収穫祭　(11/12・13)

【収穫祭のねらい】
自分たちで栽培収穫した食材を使い調理をしたり、その様子を見ることで、食べ物に興味が持てるようになる。
出来上がった料理を食べる事で感謝の気持ちを抱く。

保育園では毎年 11 月にその年に栽培し収穫した農産物を使用してクラスごとに調理をして給食で美味しくいただいています。本園収穫祭の大きな特徴は、お店で購入した食材に頼らず種を蒔いて育て収穫した農産物を使う点です。春に保育園の農園で種をまき、水遣りや雑草抜き等世話をしながら大きく成長し、そして実りの秋に収穫する。まさに子ども達の成長と同じです！園児達も『生き物（植物）は、世話をすることで大きく成長する』という自然の成立ちをうすうす感じているのではないでしょうか？これからも園の保育目標と位置づけ農業体験や食育体験を推進していこうと考えています。（保育職員）

【メニュー】
- ●さつまいもサラダ（うめ組 0 歳児・もも組 1 歳児）
- ●きなこ（さくら組 2 歳児）
- ●赤飯・落花生クッキー（すみれ組 3 歳児）
- ●こんにゃく・豚汁（ばら組 4 歳児）
- ●梅干し入りおにぎり（ゆり組 5 歳児）

【先生による説明】

【具材のカット】

【昔ながらの石臼】

【さつまいもサラダ】

【こんにゃく芋】

【こんにゃく】

【豚　汁】

【落花生】

No.03・その他　【自然・農業・食育】体験型保育園

【イチゴ収穫体験】

【梅実収穫体験】

【清水白桃収穫体験】

【稲刈り体験】

【臭木染め果実を収穫体験】

【楮（こうぞ）紙漉き体験】

第二白ゆり保育園では、一年を通じて、色々な作物を保育園で栽培しています。春は『苺・梅』夏は『清水白桃』秋は『キウイ・米』冬は『大根・白菜』等、四季の移り変わりを肌身で感じながら、自然の恵みを享受しています。白ゆりグループは自然・農業・食育を大切に日々体験型保育教育を実践しています。