

5月 給食だより

給食ができるまで

給食ができるまでには、多くの人関わっています。今回は給食ができるまでの流れについて紹介します。

10 食・農の体験をしよう



献立をたてる

栄養、組み合わせ、季節感、価格などに配慮して献立を考えます。



農場

生産農家がいろいろな工夫をして、新鮮でおいしい野菜、果物、お米などを作っています。



畜産場

畜産農家、養鶏農家が牛や豚、鶏を大切に育てています。



漁場

漁師が海で魚をとったり、養殖場で魚を育てたりしています。



市場・食品加工場

食材は市場で値段が決まります。

食品加工場では肉をハムやウインナーに、魚をかまぼこやちくわに加工したりします。



給食室

給食の先生が食材をお店に注文し、届いた食材をチェックします。年齢にあったおいしい給食を作ります。



食料品店

市場から食材を仕入れ、保育所へ売ります。保育所へ食材を持ってきてくれます。



検食

子どもたちが食べる前に、園長先生が給食を食べて、かたさや味の確認、異物が入っていないかなどを確認します。



保育室

給食を食べる環境を整えます。食事の前に手を洗い、今日の献立を確認し、「いただきます」のあいさつをします。



農林漁業体験をしてみよう



農林漁業体験（田植え・種まき、稲刈り、野菜の収穫、家畜の世話など）は、日々の食事が農林漁業者など食に関わる多くの人たちや自然の恵みによって支えられていることへの関心や理解を深める上で重要です。体験をすることで、食べ物を大切にする意識や食べ物への関心をもつことが期待されます。幼児を対象とした研究では、農林漁業体験に取り組むことで、野菜を食べる量が増えるなど、食生活に良い影響を与えることが報告されています。※2

親子で農林漁業体験に取り組んでみませんか？

※2 論文番号（農林漁業体験）：6、9（農林水産省ホームページ）：<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/evidence/index.html>