

保育園の現状

鳩の森愛の詩あすなろ保育園 林 和恵

<子どもたちを取り巻く状況>

長引く不況の社会情勢に伴い、父母の就労時間が延びている。そのため、子どもたちの長時間保育利用が年々増え続け、夕方 18:30 以降お迎えの子どもたちの軽食利用、19:00 以降お迎えの子どもたちの夕食利用と、保育園での食事の比重が高くなってきている。また、登園までの時間、降園後の家庭での親子の時間が少なくなり、連絡ノートからも、あわただしい生活が垣間見られる。特に、食事に関しては、簡単手ごろな中食の利用、朝食に関しては、パンはともかくゼリーの記入が出てきたことは、保育園にとっては、初めての経験で驚いている。

<保育園で大事にしたいこと>

1、和食にこだわり、米飯を始め、素材のおいしさを伝えていく

- ・有機米、旬の有機野菜
- ・薄味、だしのおいしさ
- ・よく噛む
- ・箸を使う
- ・昔から伝わる行事食、伝統食の伝承

2、ものの成り立ちを知る

- ・子どもたちによる野菜の栽培
- ・子どもたちによる調理活動
 - ・味噌づくり
 - ・よもぎだんご、餃子、ハンバーグ、はとのもりまんじゅう他

3、なかまと一緒に食べるたのしさを分かち合う

- ・食事は、空腹を満たすと共に、心の栄養
 - ・おいしかったの共感
 - ・友だちに励まされてピカピカ

<課題>

1、 保育園のメニューを家庭の食卓へ

- ・子どもの「おいしかった！」を大切に
- ・手軽にできるメニューの紹介

2、子どもたち自ら出来る！食事づくりの経験



給食室と保育が共につくる鳩の森の食育

社会福祉法人 はとの会
鳩の森愛の詩保育園
鳩の森愛の詩あすなろ保育園
鳩の森愛の詩瀬谷保育園

■園の概要

14年間の無認可時代を経て1999年に認可保育園となり、その後、鳩の森愛の詩あすなろ保育園、横浜市の民間移管を受けた鳩の森愛の詩瀬谷保育園と、姉妹園が誕生して3園となりました。

■鳩の森の給食への思い

子どもたちが「おいしかった!」と給食室のカウンター越しに話かけてくれます。すると「明日はもっとおいしいものをつくろう!」と給食室のみんなに力がぐんぐんわいてきます。

食べることへの思い



食べることは命を育むこと
食べることは五感を豊かにすること
食べることは丈夫な体作りの源である

手作りへのこだわり

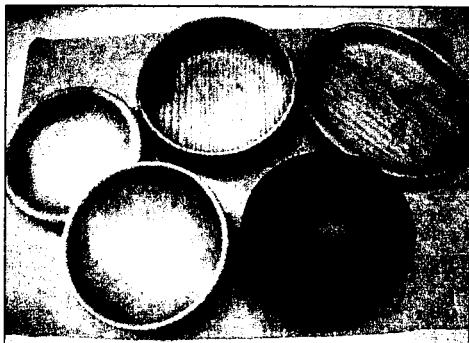


鳩の森は自園給食をしています。おやつもすべて手作りです。作る人がわかる“手作り”だから安全でぬくもりのある給食を子どもたちに届けられるのだと思っています。



食器へのこだわり

子どもたちの手にあったぬくもりのある器を使いたいという思いから給食食器は木の器を使っています。木の器はスプーンの触れる音もこつこつと優しい音になります。食事の時間も柔らかい雰囲気になります。



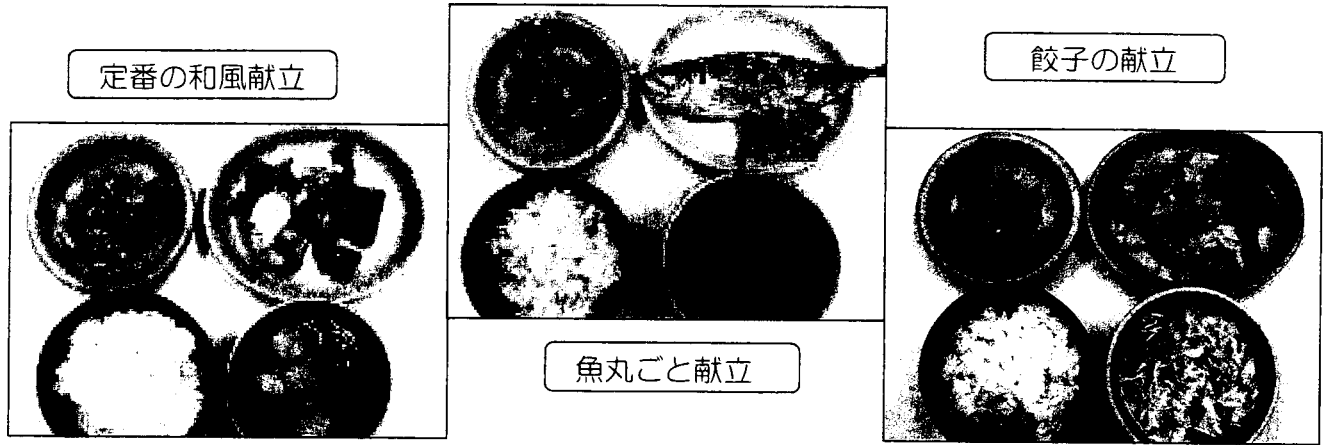
食材へのこだわり



給食には無農薬・有機栽培の野菜、お米を用いています。時には自分たちが作った野菜も使います。

Organic farming
無農薬・無化学肥料栽培
会田農園
〒300-1256
茨城県つくば市森の里76-1
TEL 090-3427-4497
Fax 029-876-4076

給食はうす味で一汁二菜の和食献立が基本です。



■毎日の積み重ね

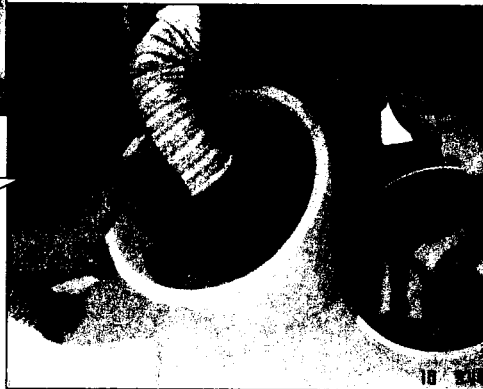
いつも元気いっぱいの鳩の森の子どもたち。4・5歳児になると給食のお手伝い、役割を持ちます。毎日毎日続けていくことを大切にしています。



「今日何合ですか〜？」が合言葉



今日のぬか漬けは上手く漬かっているかな



保育園では毎日お昼ごはんにぬか漬けを出しています。夏には子どもたちが育て、収穫した胡瓜を漬けることもあります。毎日毎日続けていると子どもたちのほうから「ぬか漬け作りたい!!」という声が出るようになりました。そうして自分たちでぬか床をもつようになった5歳児の子どもたち。夕方、給食室で野菜をもらい当番がぬか床に入れて、翌日のお昼ごはんの時間に自分たちで切って食べます。時にはお塩を入れたり、ぬかみそからしを入れたり。失敗してしょっぱいぬか漬けができたことも……。このぬか漬けを通して毎日の積み重ねがおいしさの秘密だと子どもたちも身をもって感じたようです。

■四季をかんじる取り組み

食材は子どもたちに「春がきたよ〜」「夏だね」と季節を教えてください。給食では旬の食材をふんだんに使います。春には露の煮物、夏にはとうもろこし。皮むき、筋とりは子どもたちの仕事です。



筍の皮むき



とうもろこしの皮むき



露のすじとり



露の葉っぱ帽子!!

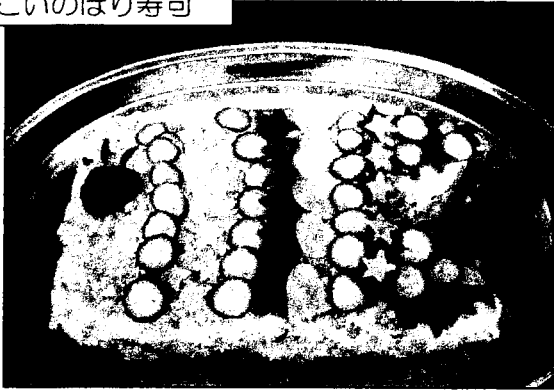
子どもたちはお散歩道で見つけてきたつくしやよもぎを使ってクッキングをします。秋には月見団子、クリスマスにケーキ、太巻きも作ります。クッキングの日はマイエプロンをつけて大張り切りです。



■行事食の取り組み

鳩の森では1年のなかでたくさんの行事食があります。どの行事食をとっても給食室だけでなく、子どもたちの心に残るように保育と協力して1日まるごと楽しめるようにしています。

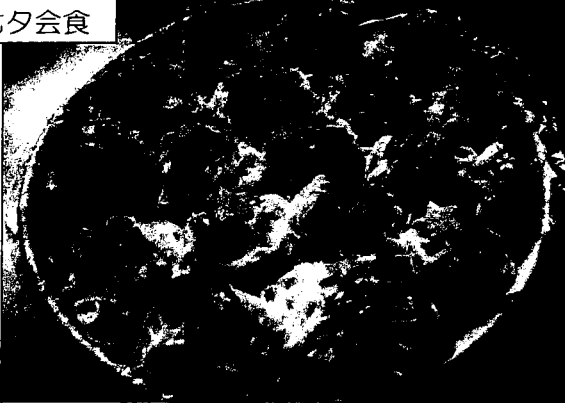
こいのぼり寿司



かたつむりケーキ



七夕会食



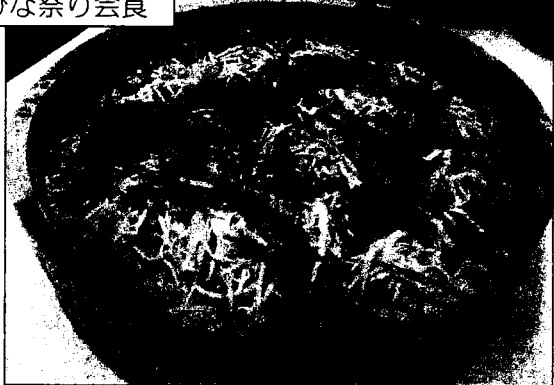
もりもりバーガー



クリスマスバイキング



ひな祭り会食



さくらもち



恵方まき



このように鳩の森ではたくさんの食育活動をしています。行事食やクッキングはもちろん毎日の中で子どもたちに食べるよろこび、楽しみを伝えていくために、給食室と保育室がいつも同じ目線を持ち、手を取り合ってひとつひとつの活動に取り組んでいます。