

善来寺保育園の
食育の取り組み！



体験を通して 学ぶ「食」



園児に「ホンモノ」を 食べてほしい

町内にある私立善来寺保育園（土居）では、「たくさんの命で育つ私の命」をテーマとして、様々な食育の活動を行っています。

「園児たちに『ホンモノ』を食べてほしい。そんな思いを、建物や取り組みとして具体化した保育を行っています」と話すのは、善来寺保育園の溝口昭子園長。

「園では完全給食を行っており、和食を中心とした食事を提供。だしを1から取って使うことで、素材の『うま味』を感じる味覚を育てています。

また、1週間のうち魚を2回と、発酵食品の納豆を色々な食材と合わせて提供し、卒園までには自分で魚の小骨を取って食べられるようになり、納豆も大好きになります」と溝口園長は話します。

個人差はあるものの、ほとんどの食べ物を食べることができるようになる善来寺保育園の園児たち。そこには、食

育の原点とも言える取り組みがありました。

「食」に興味を持つ工夫

近所の農家から買ったたりもったりした野菜やお米を、台所で調理し、それが食卓に並ぶ。そうした過程で「食」が作られていることを、昔は経験として知ることができました。

しかし、大量生産大量消費の現代、生産方法や流通が変わっていく中で、子どもたちは、目の前の「食」がどういった材料で作られているのか、どういった人たちが関わっているのかを知る機会が減ってきています。

善来寺保育園では、園児たちが「食」について興味を持

善来寺保育園
みぞくち あきこ
溝口 昭子 園長



Profile
昭和29年生まれ。善来寺保育園に保育士として21年勤めた後、平成9年に園長となる。平成24年に新園舎を建設。「1人ひとりの人格を育てる」を保育理念として保育を行う。

ち、学べるよう、様々な工夫を行っています。

「保育園の玄関には毎日食育ボードを掲示し、今日の給食にどんな食材が使われているか、園児たちが学べるようになっていきます。教室で旬の食材を処理したり、提示したりして食材を身近なものにしていきます。

また、毎月1日は赤飯を提供するほか、シヨウガごはんやキノコごはん、ピースごはん、タケノコごはん、クリごはんなどの季節ごとの『主食』を提供し、園児たちの日本人としての季節感も養っています。

そして、施設で最もこだわったという給食室は、建物の中央に位置し、一面がガラス張り。調理員が調理する様