



給食だより

9月号



2026年9月1日発行

田園調布学園大学
みらいこども園
栄養士 中嶋なおみ

9月の食育目標

食事のマナーを守ろう

食事を楽しく食べるためには、一緒に食べる人が不快に感じないことが大切です。楽しいからと言って大声を出す、ふざけあうなどは食べているものがこぼれてしまいますし、心地よい食事の時間に耳障りな音がすることは食欲にも影響することがあります。子どもたちにも周りで食べている人のことを考え、あくまでも食事をする時間であることを伝えています。

ローリングストック ～災害に備える～

9月1日は防災の日です。今年に入り大きな地震がありました。改めて災害への備えを見直しましょう。最低でも3日間分の水や食料の備蓄が推奨されています。それだけの食料を別で備蓄することは難しいですね。いつもの食卓でも食べられそうなものをストックし、消費期限が迫ってきたら使ってまた買い足すローリングストックはいかがでしょうか？

ツナやトマト缶、フルーツ缶、レトルトのカレーやパックごはんなど普段も使うものから備えてみましょう。

給食の時間から・・・ ～きゅうりのなかま～

2歳児クラスで夏にきゅうりを栽培しました。きゅうりは豊作で何本も実り、そのまま食べたり、子どもたちときゅうりが入ったビニール袋を揉みこんで塩もみや中華漬けをして味わいました。最初はきゅうりは嫌いと言っていた子もきゅうりをおいしそうに食べる子を見て少しずつ食べてみる事ができました。この夏にきゅうりが好きな子が増えました。

給食の献立に「夏野菜のトマト煮」が出ました。なすやズッキーニを入れてトマト缶で煮たおかずです。見た目からお野菜たっぷりなので子どもたちは「これ嫌だな～」と訴えます。

しかし、「この緑のズッキーニはきゅうりのなかまだよ、似てるでしょ？」と伝えるときゅうりが大好きなNちゃんはよく見て「似てる」と言ってパクッと食べました。それを見ていたGくんもパクッと口へ・・・。お話を聞いていた周りのテーブルの子もきゅうりに似てると食べてくれました。

きゅうりと一緒に積み上げた経験がつながりました。

季節の果物の提供変更について

令和7年度に子ども家庭庁にて「児童福祉施設等における食事支援ガイド」が出され、その中で過去に誤嚥・窒息などの事故が起きた食材は、給食では使用しないことが望ましいとあります。

川崎市では、誤嚥・窒息等の事故を防ぐため、梨・りんご・柿を生食では提供しない方針となりました。みらいこども園もその決定を受け、今後、梨・りんごの生食での提供はしないことになりました。子どもたちの安全を考えての決定となりますので、ご理解いただきますようお願いいたします。