

児童福祉施設等 行事取り組み一覧

特別行事
お誕生日：リクエストメニューを取り入れ、子どもが食べたいものをランチプレートで提供お弁当箱につめて提供
毎月ある誕生日会のメニュー：ミモザカレー 玉子をちりばめ彩り良く盛り付けしている
月初めの手作りカップケーキ：誕生日の子にホイップクリームなどで飾りつけをし、みんなでお祝い
毎月のお誕生日会：季節の食材やイベントに合わせた給食を提供。苦手な野菜を頑張って食べる姿がみられる
誕生会給食のパンメニュー：自園でパンを生地から手作り
誕生日会などに提供するカレーは型抜きをする（アンパンマン・くま・くるま・ねこ・かえる・おになど）
誕生日の午後のおやつは手作りケーキ、パフェ、プリンアラモードなど
誕生会のケーキクッキング：スポンジケーキに生クリーム、フルーツ、おかしをトッピング
地産地消メニュー 給食農園の材料を使ってメニューを考えたり、かんぴょう入りの手づくりデザートを提供
学校給食週間メニュー 全国の郷土料理の特産品を使用したりして子どもたちに食べやすい味にして提供
広島県：ちくわのお好み揚げ、山形県：つや姫ごはん、栃木県：しもつかれ（酒かす控えめ、鮭の身のみを使用）
都道府県郷土料理献立
イベントごとに、子どもが好きなカップゼリーなどを提供
毎月ごちそうメニューを提供
パン作り ・餃子の皮でピザづくり ・ハンバーガー作り ・児童が食材の皮むきなどを行い、それを当日の給食で提供
手打ちうどん作り(5歳児)：工程を学び、それにあった汁など考えてもらっている
収穫したコメやサツマイモ、ゆずを給食にして提供
子ども達に食物を育てることの楽しさ、収穫の達成感、調理してくれた調理員さんへの感謝の気持ちの醸成に繋がっている
午後おやつのおにぎりを子ども達(4歳児・5歳児)が自分で握るようにしている
自分で作ったものは残さないように食べようという意識が強くなった
リクエスト給食：先生たちも楽しみにしている給食イベントのひとつ
セレクトメニュー(月1回)：プリンかゼリーといった簡単なものですが、好きな方を選んでもらいます
セレクト給食：2～3種類のおかずやデザートの中から事前に選んでおき、注文。
おたのしみ給食(年2回)：運動会後、発表会後に開催。ハンバーグなど自分で簡単に作りながら楽しんで食べてもらう
お弁当の日(毎週金曜日)：お弁当箱を家から持参してもらい、バイキングのような形でアルミカップに入れた給食を提供
保育参観の日(鮭を使った料理)：鮭を使った料理が人気で保護者の方にお魚を食べている姿を見てもらうことができる
コンテスト給食：毎月色々な県の給食コンテストで受賞した献立を再現
運動会応援献立：カツカレーを出したり、赤と白の手作りゼリーを作る
好き嫌い克服献立(月1回)：人気のない食材をメニューに入れて指導をする日を実施
全校スクスク：長期休暇中に子どもたちが望ましい食生活を送れるように、栄養士が栄養教諭・体育主任と連携し、給食委員の児童と共に全校児童へ話す場を長期休暇前に設けている
図書コラボ給食：絵本に出てくる関連したキャラクターや本の中に出てくる料理を再現している。 ノラネコぐんだんの猫を人参で表現したり、君にありがとうのおくりものに出てきたきのこグラタンを作った
読書週間とコラボした「おはなし給食」の実施
本に登場するメニューが給食になるため、子どもたちにも先生もとても喜ばれる
中学生でも七夕献立の「星形」のにんじんやバレンタインデーの「ハート形」のゼリーなどは喜ばれる
ハンバーグのケチャップはクラス対応して保育士さんに絵を書いていただいた
宮っ子ランチ 宇都宮市産の食材を使用
カレーの日(毎週)

～人気メニュー～
鶏肉のから揚げ：ムネ肉を使用 味付けは、醤油・みりん・にんにく・しょうがとシンプルに、衣はじゃがいもでん粉
モロのから揚げ：マヨネーズの味付けが人気
青のり揚げパン：皆が好きな揚げパンの新種として作った。甘じょっぱい味がおいしく大好評で毎年リクエストされる
KOYOクリームパスタ：フィットチーネを使用している。地域のアスパラを使用
豆腐とツナのソース焼き：なめらかになるようミキサー使用、マヨネーズを入れ食感を良くする
春雨サラダ：酢よりも甘味を強めにする
しもつかれ：酒粕を減らし大根を増やして食べやすくする
カレー：季節にあわせて具材をかえて提供(春はキャベツ、夏はナス、秋はキノコ、冬はカボチャ等)
長期休み明けにカレーや揚げパンを出す：人気のカレーや揚げパンを出し長期休みでも元気に登校できるように工夫