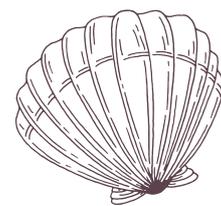


2022年7月号

vol.1

HIBARI / ひばり幼稚園の教育活動を 皆様にお届けする情報誌

Kindergarten



特集：ひばりの食育活動

クッキングスタジオ

食育活動を行うクッキング専用の教室をご紹介します！

食育活動紹介

各学年ごとの食育の様子をお伝えします！

美味しい給食

SORAの厨房で作られる美味しい給食のこだわり

HIBARI cooking studio

勉強は教室で、スポーツは運動場で。では食育は？
という思いから、食育を学ぶ為の施設として作られたSORAにあるcooking studio。ひばり幼稚園3園の子ども達がこのcooking studioで食の学びを楽しく深めています。



木目を基調とした温かみのあるデザイン



子どもの使いやすさを考え厳選した調理器具も数多く完備



今年度も様々な食の学びに触れている子ども達。ひばり幼稚園の食育では、考食師と呼ばれる食育のプロが指導を行います。年長児は5月の活動ではピーラーと包丁の使い方を講師から学び、アスパラガスの調理を行いました。年中児は6・7月と梅干し作りを行い連続性のある食育を実施して漬けた梅の変化を学びます。年少組は新入園児として5月から食育がスタート。1人ずつ自分の手でそら豆の皮をむく体験をしました。

正課活動「食育」



そして、6月からは埼玉県感染症対策マニュアルの変更に伴い、座学中心に学ぶ形から、テーブルごとに実践を通して学ぶスタイルに変更。より多くの体験を通して食の楽しさや大切さを学んでいってほしいと思います。



SORA入口にある畑では野菜などの生育を観察できます。

6月までの実施記録

【年長児】

- 4月・・・たけのこの土佐煮
- 5月・・・調理器具の使い方
- 6月・・・お箸の持ち方

【年中児】

- 4月・・・よもぎ団子作り
- 5月・・・人参ジャム作り
- 6月・・・梅干し作り

【年少児】

- 5月・・・そら豆の皮むき
- 6月・・・ポップコーン



ソラの厨房で作られるひばり幼稚園の給食は、厳選された国産の食材、無添加・無化学のおいしい調味料、食材本来の味を生かすだし、個別のアレルギー対応等、様々なこだわりがある美味しい給食です。給食はただの食事ではありません。献立は子どもの為だけに栄養バランスが考えられた、子どもにとって特別な食事です。健康的な成長に欠かす事の出来ない子ども達の大事な一食を担っているからこそ、こだわりを持って自園給食を提供しております。

健康を支える
美味しい給食