

食を通して豊かな成長をー夏の行事と給食評価表ー

夏の思い出を胸にきざんで

「みーんみーんみーん」朝からあちこちで鳴くセミにも負けないで、プールかばんを持って子どもたちが元気に登園します。

5歳児は、今日の給食で使う玉ねぎやトウモロコシの皮をむいたり、にんじんの皮はピーラーを使って給食の先生のお手伝いをします。また、園庭に出てプランターのピーマンやししとう、なす、ミニトマトなどがなっているかを見つげに行ったりと大忙しです。乳幼児は毎日の生活がとても新鮮で、植物の生長など日々の生活でのちょっとした変化を見つけては心から喜び、その姿を間近に見られる私達はつくづく幸せだなあと感じます。

月末には隣のお寺の境内をお借りして、地域の方も招き盛大に「夕涼み会」を行い、暑かった今年の夏をみんなで締めくくります。夏にみんなでうたった歌、お昼寝から起きた時おふとんから出て踊ったフォークダンスや音頭を友だちやおうちの人と楽しんで、三色だんごやジュース、かき氷、スーパーボールすくいなどの夜店ごっこに列をつくったりします。夕暮れになり、ちょうちんに灯りがともる頃には子ども達は日中に見せるのとは違う顔つきで、「楽しい夜の集い」を満喫していました。

給食評価表を通して

「給食評価表」の形式を見直したいという声が、調理員さんたちから上がりました。以前は、職員室にある保育日誌の献立欄に、各クラスの保育者がその日の給食の状況を記録するという形だったのですが、毎日の子どもの様子をもっと知りたいという思いから、新しい形式の評価表を調理員さんたちに作っていただきました。(次ページ参照)

調理員さんが連携してつくった給食を各クラスの子どもたちがどのように食べたか、保育者の目で評価し、味わい、「甘み」「塩辛さ」「酢っぱさ」「辛み」「苦み」もあわせ総合評価をしていきます。午後の子ども達の休息時間に担任が職員室でデータに打ち込み、全クラスの評価を給食室に送ります。それをもとに給食室では5人の調理員さんが、今日の調理の行程のあり方や判断の結果を自己評価していきます。必ずしも良い評価ばかりではない結果を見るのは、さぞや緊張する時間だと思います。それでもその評価を通して自分がそして自分達が、計画し細かなことでもその時その時に行った判断が良かったかどうか振り返り話し合う姿には頭が下がります。その上で明日の調理計画を立てていくというこのプロセスを、調理員さんみんなで積み重ねていくことで、調理員さんのチーム意識が高まっていることを日々感じるこの頃です。

この評価表には保育者自身の味覚で評価する欄もあります。子どもの様子と自分の味覚はたして同じかズレているかを毎日目の当たりして、食事中、子ども達にける言葉も工夫するし、何より保育者自身の味覚が磨かれることにつながるのだろうと予想されます。

保育の上でもPDCA(計画・実践・評価・改善)サイクルに沿って、保育者が連携して毎日の保育の向上をめざしているのと同じように、給食の分野においてもこの流れができていくことは、子ども達の食を通しての豊かな成長の大きな支えになっていくと確信しています。

8月1日	給食評価表 ※味覚は「3」を基準に記入し、総合評価は◎△で記入する。																							
	月組			花組			星組			雪組			赤組乳児食			離乳食			職員室					
クラス	甘	酸	辛	甘	酸	辛	甘	酸	辛	甘	酸	辛	甘	酸	辛	甘	酸	辛	甘	酸	辛	甘	酸	辛
評価値	1	2		◎	2	2	◎	3	3	3	◎	2	2	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
野菜の吹き合わせ	1	2		◎	2	2	◎	3	3	3	◎	2	2	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
みそ汁	1	2		◎	2	2	◎	3	3	3	◎	2	2	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
ご飯																								
牛乳																								
あんまき																								
子どもの評価と食事の様子	<p>炊き合わせは味見当番が「高野豆腐はお汁が飲み出して美味しいと言ったとお母さんにもお汁を出して」と、味を食べてい「高野豆腐は美味しい」と、選んで食べる子が多かった。みそ汁は、「ネギが美味しい」「大根に味をみておいしい」「家は白みその子が意外に多い。」</p> <p>野菜の吹き合わせは子どもも同様、高野豆腐が美味しくて、野菜に味がつかない野菜の味も消えることがないの、鶏肉が細かすぎて食べにくかった。みそ汁の味は味が濃く、少し酸っぱい。味見当番は表現力が身に付いてきた気がする。全体を濃く仕上げた油で揚げたから煮るとまた違う味と食感になりました。</p> <p>月組さんの味見当番で、とても良い感想を添えてくれました。高野豆腐を食べたとき子どもは「早く食べたい!」と興味や食欲が湧く事を改めて感じておおいしかった!またそれを聞いた子どもたちも「早く食べたい!」と興味を持ちました。</p>																							
保育士の評価	<p>みそ汁の具がもう少し多いと良かった。家庭ではあまり食べられない食材(高野豆腐)を美味しく食べられました。(ゆうこ)</p> <p>野菜の吹き合わせは野菜の味が味わえて美味しかった。いろいろな食感が楽しめ良かったと思う。みそ汁は濃さも丁度良く、ご飯が良く進んだ。(さや)</p> <p>炊き合わせは野菜の味が味わえて美味しかった。みそ汁は濃さも丁度良く、ご飯が良く進んだ。(さや)</p> <p>みそ汁は味が増し、深い味になっていった。大根も大きく切ったので、大人は食べやすかった。炊き合わせは、様々な野菜が入っていたのでそれぞれ味わえる楽しさがあった。</p> <p>みそ汁は味が増し、深い味になっていった。大根も大きく切ったので、大人は食べやすかった。炊き合わせは、様々な野菜が入っていたのでそれぞれ味わえる楽しさがあった。</p> <p>みそ汁は味が増し、深い味になっていった。大根も大きく切ったので、大人は食べやすかった。炊き合わせは、様々な野菜が入っていたのでそれぞれ味わえる楽しさがあった。</p>																							
給食室の反省	<p>炊き合わせはじゃが芋も煮崩れず、にんじんも、さやえんどうと彩りもとても良かった。赤だしは見えた目が濃いよう思えたが、お代わりしても良いくらいで、子ども達には食べやすかった。(美奈子)</p> <p>炊き合わせはじゃが芋も煮崩れず、にんじんも、さやえんどうと彩りもとても良かった。赤だしは見えた目が濃いよう思えたが、お代わりしても良いくらいで、子ども達には食べやすかった。(美奈子)</p> <p>炊き合わせはじゃが芋も煮崩れず、にんじんも、さやえんどうと彩りもとても良かった。赤だしは見えた目が濃いよう思えたが、お代わりしても良いくらいで、子ども達には食べやすかった。(美奈子)</p>																							
調理員と子どもたちの関わり	<p>調理員さんたちから「早く食べたい!」と興味や食欲が湧く事を改めて感じておおいしかった!またそれを聞いた子どもたちも「早く食べたい!」と興味を持ちました。</p>																							
連絡事項など	<p>高野豆腐を片栗粉をつけて1度</p>																							