











【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	身延町 身延町立常葉保育所
取組の名称	焼き芋会 焼きいもを通した”食の変化”の発見と感謝の気持ちを育てる活動
実施時期	令和7年12月19日 全園児対象
取組に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 2 朝ごはんを食べよう <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない <input checked="" type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input checked="" type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう <input checked="" type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input type="checkbox"/> 9 産物を応援しよう <input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう <input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>(目的) 焼き芋づくりを通して、さつまいもの栄養や食べ物の変化に関心を持ち、食材への感謝の気持ちを育てることを目的とします。</p> <p>(内容) ・さつまいものを観察し、形や重さ、皮の色などの違いに気づけるよう声をかけました。</p> <p>・洗ったさつまいものを新聞紙とアルミホイルで包み、園庭に穴をほり集めた落ち葉や木の枝に火をつけ、さつまいもを入れて焼きました。</p> <p>・焼いている間に「どうして甘くなるのか」「どんな匂いがしてきたか」など五感を使った気づきをうながしました。</p> <p>・焼きあがったさつまいもをみんなで食べ、自然な甘さやホクホクした食感を楽しみました。</p> <p>・食べ物が育つまでの過程や、作ってくれた人への感謝について話し合う時間を設けました。</p> <p>(成果) ・焼き芋がどんな感じに焼けるのか、やけてくる匂いや色の変化に興味津々で、「美味しそうな匂いがする」「早く食べたい」と期待する姿が見られました。</p> <p>・食材の変化や「どうして」に目を向ける姿が増え、食への関心が高まりました。</p>



### ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	身延町 社会福祉法人 清和福祉会 認定こども園 大野山保育園
取組の名称	すこやか集会（毎月行われている職員による食育活動の取り組み、園長、栄養士、保育士）食、健康、衛生等について他職種が当番制で行う食育集会
実施時期	① 4/18 ②5/22 ③6/19 ④7/22 ⑤8/23 ⑥9/20 ⑦10/30 ⑧11/18 ⑨12/19 対象児は、3.4.5 歳児（1 月から 2 歳児も参加） ※毎月 19 日に実施しているが行事や感染拡大防止の観点から変更する場合もある。
取組に該当する 食育ピクトグラム （複数選択可）	<div> <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  </div> <div> <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  </div>
取組内容	<p>①4/18：テーマ「みんなで食べるとおいしいね」媒体物：イラスト 口の中に物が入っているときはおしゃべりせずに食べることで、みんなで気持ちよく食事をする楽しさを、イラストを用いて伝えました。</p> <p>②5/22：テーマ「正しい姿勢で食べる」媒体物：絵カード 背筋を伸ばし、床に足をつけて正しい姿勢で食べることでしっかりと食べ物が食道を通り、胃に運ばれることを絵カードで視覚的に伝えました。また、実際に食器と食具を使い、椅子に座ってもらい正しい姿勢を再現してもらいました。</p> <p>③6/19：テーマ「正しい歯の磨き方を知り、虫歯を予防する」媒体物：イラスト 食べた後、うがいや歯磨きをしないと歯がどうなるのか、みんなで考えました。毎食後、しっかりうがいや歯磨きを行うことが、虫歯の予防になることを皆で確認しました。</p> <p>④7/22：テーマ「ばい菌を流してきれいな手にしよう」媒体物：絵カード 手にはばい菌がたくさんついていることを伝え、手洗いの仕方を絵カードを用いて実際に行うことで伝えました。</p> <p>⑤8/23：テーマ「夏の暑さに負けず健康的に過ごそう」媒体物：イラスト 熱中症にならないためには、食事と睡眠が重要であることを、イラストを用いて伝え、さらには食事に使う食材にどんな栄養があるのかも伝えました。</p> <p>⑥9/20：テーマ「後片付けをしよう」媒体物：イラスト、ホワイトボード 食事のあとは食器や食具、残飯を片付けることの大切さ伝え、丁寧に片付けると聞いた餅が良いことを伝えました。</p> <p>⑦10/30：テーマ「雑巾・ほうきの使い方を知る」媒体物：雑巾かけ、バケツ、雑巾、</p>

	<p>台ふきん、ほうき</p> <p>日常生活の中で使う掃除道具の使い方が、あまりよくわかっていない園児の姿が見られたため、掃除用具の準備の仕方から使い方、片づけ方までをもう一度確認しました。自分たちで掃除することで、物を大切にする気持ちを学びました。</p> <p>⑧11/18：テーマ「毎日の食事に感謝をしよう」媒体物：イラストカード</p> <p>毎日の食事にでている野菜は育てている人がいること、お魚はとってくれている人がいること、食べ物には様々な職業の人が関わっていることを伝え、毎日おいしい食事が出来ていることに感謝を持って「いただきます」「ごちそうさま」を言うように伝え、実際にやってみました。ただ言葉を口にするだけでなく、日頃から感謝の気持ちを忘れないことを約束しました。</p> <p>⑨12/19：テーマ「風邪に負けない元気な身体を作ろう」媒体物：イラスト</p> <p>毎日の食事で色々な食材を使用することで、様々な栄養を摂ることの重要性を伝え、好き嫌いをせずに色々な食材を食べることを約束しました。</p>
--	---



### ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	身延町 身延町立静川保育所
取組の名称	① カレー作り ②スィートポテト作り ③白菜の収穫、ソテーにしての試食
実施時期	① 9月18日 ②11月10日 ③11月21日
取組に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう <input type="checkbox"/> 2 朝ごはんを食べよう <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない <input checked="" type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産物を応援しよう <input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう <input checked="" type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>① カレー作り</p> <p>年長児2名と調理員、担任保育士で、カレーに入れる食材の皮むき、切る、炒める、ルーを入れるなど体験をしました。自分たちで作って食べる喜びを感じ、食の大切さを知らせる機会となりました。</p>  <p>② スィートポテト作り</p> <p>園庭で育てたさつま芋を使い、年長児2名がスィートポテト作りをしました。</p>  <p>③ 白菜の収穫、ソテーにしての試食</p> <p>年中組が中心となり、園庭で育てた白菜が大きく実り、みんなで収穫したあと、ウィンナーと一緒に炒めて試食をしました。美味しいと好評でした。</p> 