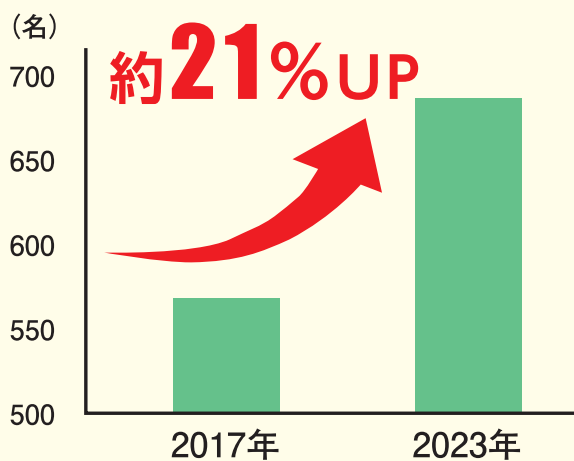


未来を担う子どもたちの感性を、食の基礎から育みませんか？

食育プログラム



園児増加率グラフ※1



※1 契約施設の園児数調査を行った結果です。(認定こども園・幼稚園)



「食育」を正課活動に! 園のブランド確立につながる!



Point

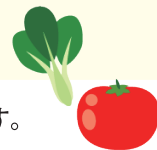
- ◆ **食育のプロ** (※2 考食師) による食育の実施
- ◆ 園の要望に沿った「**園オリジナル**」の食育年間計画の作成
- ◆ 監査に必要な食育実施記録の他、ご家庭へ配布できるおたよりも用意
- ◆ **認定園制度への登録**

認定園制度とは？

日頃より幼児教育における食育活動に取り組む、幼稚園や保育園、こども園を対象とした「educe食育認定園」です。

認定基準

食育活動が毎月計画的に実施されており、栽培保育が積極的に行われていて、農と食を大切にしていることが基準です。また、安全・衛生管理を十分配慮し保有者の配置体制をとっているなど、食育活動に積極的に取り組む園様へ向けて認定書を贈呈しております。



料金

1回 60,000円～(税別) ※講師の交通費・食育の材料費は別途ご負担いただきます。
【園様のご要望を聞き、お見積りさせていただきます】

本サービスに対するお客様の声



食育を行った日には、できるようになったことや初めてやったことを毎回子どもが嬉しそうにお話してくれます。家庭ではなかなか経験することのできない体験をさせていただけて、本当にありがたい気持ちです。

おたよりがあることで、子どもとの会話が増えコミュニケーションが広がるきっかけとなりました。



園風を高めてくれて、園のブランドに繋がりました。食育に力を入れることで、保護者の方からの関心が広がり、入園希望者が120%に増加しました。



実際の年間カリキュラム内容例(5歳児)

4月 筍の土佐煮作り

春が旬の食材を使用し、日本の食文化を学びます。



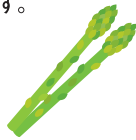
5月 人参ジャム作り

春人参を使ってジャムを作り、パンにつけて食べます。



6月 春のアスパラクッキング

ピーラーと包丁の練習を兼ねて行います。



7月 マカロニナポリタン

トマトケチャップがどのように作られているのか学び、手作りのケチャップで調理をします。



8月 夏野菜ピザ作り

「旬」を学び、夏野菜を使用してピザ作りを行います。



9月 箸の持ち方・使い方

年少組の冬に1回、年中組のうちに2回行い、最終の箸の食育を次月のさんまの食育に向けて行います。



10月 さんまの食育

食べ物への感謝の気持ちと、箸を正しく使って食べることを目的に行います。



11月 お米の食育

稲の状態のお米を使用し、もみすりを行い玄米の状態のお米を使用し玄米茶作りを行います。



12月 田づくり作り

日本の食文化である「おせち」をクッキングで学びます。



1月 3色食品群

食べ物の働きを先生にもご協力いただき、継続して学びます。



2月 味噌汁作り

自分たちで作った味噌を使用して味噌汁を作ります。



3月 野菜パン作り

手洗いの正しい方法を改めて確認して、楽しくパンを作ります。



FAXお申し込み用紙

▼資料請求は下記のFAXお申し込み用紙かQRコードからお申し込み下さい。

お名前(ご担当者名)	様	お電話番号(必ずご記入ください)
施設名		E-mail
ご住所 〒	様	

