

平成 29 年度

社会福祉法人三心会

第 1 回 栄養士会議

日 時 平成 29 年 4 月 26 日（水）

午後 4 時～

場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者

山田町第一保育所 舟田 昌子

川端 成子

豊間根保育園 黒坂 香織（委員長）

織笠保育園 福士 泰佳（記録）

1. 開会

2. 園長挨拶

3. 議題

(1) 1 年間の活動計画

(2) 献立検討

4. その他

5. 閉会

1. 開会

2. 園長挨拶（舟田所長）

ご苦労様です。給食部門は重要な要です。生きていくうえでとても必要なものです。充実したものを提供できるように、現状に甘んじることなく手を変え工夫していきましょう。三心会は栄養士が集まって話し合いを設けていますので自信を持っています。一人だと不安だったり偏りが出てきたりしますが、話し合うことが出来るので良いです。忙しい中ではありますが、密に話し合っていきましょう。よろしくお願い致します。

3. 議題

(1) 1年間の活動計画

<試食会>

6月7日（水）もりおかタニタ食堂

<パン作り研修>

6月18日（日）山田町ふれあいセンター

豊間根保育園の佐藤はま子調理員を講師に、白パンとクリームパン（中のクリームも含む）を教えていただく。

<調理実習・試食会>

8月9日（水）山田町第一保育所 13時30分～

献立検討の際にいただいたアドバイスを基に調理実習を行う。実習終了後、各園に持ち帰り、先生方に試食していただく。

(2) 献立検討

委員長（黒坂栄養士）：子ども達が喜ぶ給食を提供していく為に、園長先生や保育士の先生方からアドバイスを頂きたいと思います。

舟田所長：概ね良好だと思います。副菜2品は大変だと思いますが、味の違う2品だと、1品が食べられなくても、もう1品は食べられるといったように、野菜を食べる機会を増やしてあげられます。1日の半分（40%～50%）は給食で補っていくのが役割です。

○魚の使用

主菜を見た際に肉が多く、魚が少ないと感じます。回数的にいけば週に2回は出していければよいかと思っています。海の側の保育園なので魚を食べられるようになってほしい思いがあります。主菜でなくても副菜で魚を使用していても良いと思います。

川端栄養士：子ども達は肉が大好きでハンバーグや鶏肉のから揚げ等、つい肉を多くしています。魚は少し値段が高いですが、子どもたちの為に上手に山田産を使用していきます。

○海藻類の使用

サッカー教室の際にいらっしゃった料理研究家の先生のレシピの中に「わかめと豚肉の鳴戸巻き」がありました。工夫次第では給食で提供していけると思います。酢の物は敬遠されます。何か工夫していければ良いかと思います。

福士栄養士：豚肉に下味を付け、わかめを巻いてオーブンで焼くという作業工程でいけば、給食で提供していく事が可能だと思います。海藻類は汁物で提供することが多いですが、主菜または副菜として提供していく工夫をしていきたいです。

○きのこ類の使用

小さく切ったり、ハンバーグ等に混ぜたりと工夫があると良いと思います。

黒坂栄養士：調理業務停止期間に、市販の物を提供していたが、便秘を訴える園児がいて、改めて給食で提供している野菜やきのこ類の大切さを実感しました。工夫して提供していきたいです。

○おやつ

朝食を食べてこない園児も中にはいます。午前のおやつを手作りにするのも良いと思います。ジャムパンや果物等、少し手をかけてあげるだけでも愛情です。

川端栄養士：ジャムが苦手な園児にはマーガリン等を使用しています。朝はバナナやオレンジ等を使用しています。給食室でも切りますが、保育の先生方もスプーンを上手に使い、果物を与えています。

黒坂栄養士：アドバイス頂いた点について調理実習での試作や話し合いで活かしていきたいと思います。

4. その他

第2回栄養士会議（調理実習）は8月9日（水）午後1時30分～ 山田町第一保育所栄養士で行う。

5. 閉会