

まるごと命をいただき
元気に育つ すぎのこのこどもたち

すぎのこ保育園

栄養士 土岐直子
保育士 谷崎明子

栄養いっぱいの成長点
捨てずにとっています



細かく刻んでコトコト弱火で30分
くず野菜スープ出来上がり！



- 毎日欠かさず野菜スープを
飲んでいきます

- 皮ごとおいしく食べています

- 精製度の低い食材を
使っています

ご飯は玄米を三分搗きに

砂糖は古式原糖を使用

- パンは噛みごたえのある
天然酵母パン





「おなかすいた！」と待ち遠しい食事を
仲間たちと楽しく食べています



最後まで自分で後片付け
残食もきちんと集めています





毎日こどもたちが集めた残食を調理室でひとまとめ
水分をしっかりとります



最後に大きいバケツへ1つにします
当番のこどもへ生ゴミを渡しています





その日の当番が調理室へ
生ゴミの入ったバケツと
米ぬかをもらいにいきます

米ぬかを入れて
混ぜます





年下の仲間も「なになに？」と
見えています



「ほねがある！」「あしたカレーかな？」
混ぜながらもじっくりと見えています

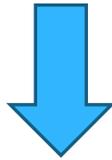


「菌ちゃん」にご飯をあげるんだ！と毎日取り組んでいます



水を入れてかき混ぜて
堆肥をいい状態に
保っています

終わったらバケツを
洗い、戻しています



生ゴミコンポストの様子 60℃の温度で湯気が出ています





保育園の ゴーヤと畑のとうもろこし
とても素敵な緑のカーテンに
なりました



畑へ出来上がった
堆肥を
蒔きに行きました

苺の苗を植える予定です

「おおきいいちごが
なるといいね！」
「あまいのがいいなあ」
と、今から楽しみにしています



ありがとうございました

これからもがんばっていききたいと思います！