

★調理職員が離乳食講習会を開催しました。

区立保育園では、調理技術向上をめざした調理講習会を毎年行っています。

平成25年度の第1回目は、調理技能長が、採用されたばかりの非常勤職員や初めて保育園で働く職員を対象に、「離乳食講習会」を開催しました。

1 はじめに

調理技能長が、今回の講習会の目的等を説明しました。



離乳食の時期は、子どもに食べる楽しさを伝える第1歩であり、「食べる力」を育むための大切な期間です。

2 次に、「離乳を支援していく上での保育園給食の役割」について説明しました。



子どもの個性をふまえた離乳支援

「離乳食の進め方の目安」表の月齢は、あくまでも目安なので、画一的にならないように子ども一人ひとりに応じた離乳食を提供しましょう。

離乳支援で配慮すべき点は…

保護者の方からの離乳食に関するご質問も寄せられます。保護者の不安にも寄り添っていく調理室でありたいですね。

調理形態・調理方法について

離乳の進行に応じて、食べやすく調理したものを与えます。子どもは細菌への抵抗力が弱いので、調理を行う際には衛生面に十分に配慮します。

3 4班に分かれ、各班に技能長が1人ずつ入り、技能長が調理作業手順等を細かく説明しました。



I、5、6か月頃用、II、7、8ヶ月頃用、
III、9～11か月頃用、IV、12～18か月頃用
の4種類を作ります。

にんじんは、

I、軟らかく茹でて、なめらかにすりつぶす。

II、軟らかく茹でて、3～5mm角程度に切り、
粗くつぶす。

III、5～8mm角程度に切って軟らかく茹でる。

IV、1cm各程度に切って、軟らかく茹でる。

白身魚は、

I、茹でて皮と骨を取り除き、なめらか
にすりつぶす。

II、茹でて、細かくほぐし、皮と骨を取
り除き、フォークなどで粗くつぶす。

III、茹でて皮と骨を取り除き、5～8mm角
程度に切る。

IV、茹でて、皮と骨を取り除き、一口大
を目安に切り、調理する。



4 調理作業スタート





すいかを5～6か月頃用に、すりつぶしています。

5 完成・試食



6 終わりに

受講者が、「離乳の進行に合った離乳食の進め方や作り方が学べて、良かった。」「子ども咀嚼力に沿った離乳食の与え方や作り方が、大変勉強になった。」等の感想を発表しあい、講習会を終了しました。