



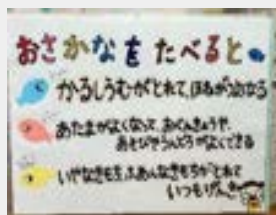
北九州市小倉社会事業協会
 北方なかよし保育園
 令和8年7月1日

6月は魚の献立が多かったこともあり、保育園では「おさかな月間」として、魚の栄養や食べ方について子ども達に話をしました。最近では魚を食べる機会が減っているご家庭も多く、魚は切り身でしか見たことがない子もいました。小学校の給食では骨付きの魚が出るので、そう組、きりん組を対象に、魚の骨の取り方を実践してみました。

まずは魚の栄養素や 体にどんないいことがあるかのお話



お肉とお魚ではやはり
お肉が好きな子が多かった
です。お魚には、体や心の
成長にとっても良い栄養素
が多く含まれているよ♪



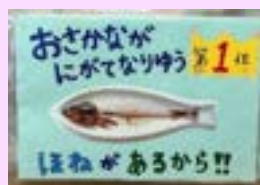
かまぼこやちくわが
魚から作られていることに
びっくり！ ツナはお肉
だと思っていた子も！！
給食でも色々な魚の食べ
方があるね♪



魚屋さんが大きな鮭を
持ってきてくれました🍷
鉄板からはみ出すほどの
大きな切り身に大興奮の
子ども達！！



わ～！
大きいね！



とてもおいしい
お魚ですが
苦手な子どもが
多いのは
骨があるから・・・？！
小学校の給食では
自分で骨を取って
食べるよ🍷

こんなに
大きい骨があるから
よく見てね！

のどに刺さると
危険なので
気をつけようね



△食中毒注意報発令中△

北九州市では、気温25度以上、湿度70%以上の日が2日連続した場合に発令されます。

以上児のお弁当は温度管理がされた事務室で保管します。
ご家庭でも、ご飯はよく冷ましてから蓋をするなどの対策をお願いします。

