

# 川上幼稚園

テーマ 及び目的	川上流 さつまいも蒸しパン作り ～食物アレルギー児もみんなと同じものを！～
対象及び 参加人数	年少児 20名
実施日	平成 29年 10月 25日(水) 10:30～12:00
実施主体	川上幼稚園
会場	ホール
スタッフ	保育教諭 2名 保護者 2名
内容等	<p>当園の食育のテーマは「みんなちがってみんないい ～みんなで、同じものを、同じ時間に、同じ場所で頂く～」である。これに基づき、行った。</p> <p>当園には、乳、卵、小麦粉アレルギー児が数名いる。蒸しパンとなると、小麦粉、牛乳、卵がつきものだが、これらは食べることができない。そこで、アレルギー児でも食べることができるものだけを使って、作ってみた。</p> <p>【川上流 さつまいも蒸しパンの材料】</p> <p>南部地粉（岩手県南部地方の自然栽培の中力粉） 水（牛乳や豆乳の代用） てんさい糖 ベーキングパウダー（アルミニウムフリー） さつまいも</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>園児に、食物アレルギー児がいることを伝え、みんなが同じものを食べることができるような材料を使うことを伝える。</li> <li>さつまいもを切りやすいように、大人が棒状に切っておく。園児は、包丁で小さく切る。</li> <li>全ての材料を混ぜ合わせ、アルミホイルカップに分け入れる。</li> <li>蒸し器で蒸すと出来上がり。</li> </ol>
成果	食物アレルギー児が、みんなと同じものを食べることができ、喜んでいた。
今後の課題 感想等	園内には、この南部地粉でも食べることができない児がいるので、次回は小麦粉でなく、米粉でやってみたい。

