

2025年 11月



涌谷保育園

子どもの「食べたい気持ち」を引き出す6つの工夫

冬が近づく中、子どもたちは寒さに負けず、元気に走り回っています。さて、「食欲の秋」と言われる一方で、子どもの「食ベムラ」や「遊び食ベ」に悩むというお声もよく耳にします。「しっかり食べて、元気に冬を越してほしい」と願うのは、すべての方の共通の想いですよね。そこで今回は、子どもの「食ベる意欲」を自然に引き出すためのヒントを特集します。特別なことをしなくても、毎日の生活の中で少し意識するだけで、食事の時間がもっと楽しくなるかもしれません。

★すべての土台「お腹がすく」リズムをつくろう

食ベる意欲の原点は、何といっても「お腹がすいた！」という感覚です。その感覚を育むためには、生活リズムを整えることが一番の近道です。

<早寝・早起き・朝ごはん>



朝、太陽の光を浴びると、体のリズムを整えるスイッチが入ります。脳が目覚め、胃腸が動き出し、朝ごはんを「おいしい」と感じられるようになります。夜更かしをすると、このリズムが乱れて朝の食欲不振につながる場合があります。

<日中は思いっきり体を動かそう！>



当たり前のことのようにですが、体をたくさん動かしてエネルギーを使えば、自然とお腹はすいてきます。お天気の良い日は公園へ行ったり、お家の中でも歌に合わせてダンスをしたり、日中の活動量を増やすことが、何よりのごちそうになります。

<間食は時間と量を決めて>



おやつ(間食)は、子どもにとって食事だけでは足りない栄養やエネルギーを補うための大切な「4回目の食事」です。しかし、だらだらと食ベ続けたり、ごはんの直前に食ベたりすると、ごはんの時間にお腹がすかなくなってしまう。 「15時になったらおやつにしようね」と時間を決め、量を決めて与えるようにしましょう。

★食事に集中できる「環境」を整えましょう

気が散りやすい子どもにとって「食事をする環境づくり」はとても大切です。



ポイント	具体的な工夫
食事場所と道具	いつも同じ場所(食卓)に、お気に入りの食器を用意することで、「ここはごはんを食ベる場所」という意識が芽生えます。
誘惑をシャットアウト	食事時は、テレビや動画はを消しましょう。おもちゃは子どもの視界に入らない場所に片付けることで、食事への集中力が高まります。
正しい姿勢で	足が床や補助板にしっかりとつき、ひじがテーブルにつくくらいの高さが理想です。姿勢が安定すると、しっかり噛むことができ、消化も助けます。
心地よい気温・湿度	快適な室温を保ちましょう。特に冬場は、部屋が暖まる前に食事を始めると体がこわばり、食事が進まないこともあります。
穏やかな雰囲気	大人のイライラは子どもに伝染します。忙しい時間ですが、保護者の方も深呼吸をして、「一緒にごはん、うれしいな」という気持ちで食卓につけるといいですね。

★「さあ、ごはん！」気持ちを切り替えるスイッチ

遊びに夢中になっている子どもにとって、食事の時間に気持ちを切り替えるのは難しいものです。食事の前に一連の「お決まりの行動(ルーティン)」をつくることで、スムーズに食事へと誘導できます。

お片付け



準備



身支度



★「食ベさせなきゃ」から「一緒に楽しもう」へ。温かい見守りと声かけ

食事中の大人の関わり方は、子どもの食ベる意欲に最も大きく影響します。

・共感と肯定の言葉を

「早く食ベなさい」「こぼさないで」という命令や禁止の言葉は、子どもを萎縮させてしまいます。それよりも、「もぐもぐ上手だね」「にんじん、赤くてきれいだね」「お父さんも同じお魚だよ。おいしいね」といった、共感や肯定の言葉を大切にしましょう。

・「自分で食ベたい」を尊重する

手づかみ食ベや、スプーン・フォークを自分で使いたがるのは、自立心と意欲の表れです。汚されると大変ですが、子どもの「やりたい！」という気持ちを温かく見守ってあげましょう。床に新聞紙やビニールシートを敷いたり、汚れても良いスモックを着せたりと、汚れても大人がイライラしない工夫をするのがおすすめです。

・食ベないことを責めない

大人にも食欲がない日があるように、子どもにも食ベたくない日があります。「一口でも食ベられてえらかったね」「今日はそういう気分じゃなかったんだね」と、食ベないことを受け止める姿勢も大切です。無理強いはい、食事そのものを嫌いになるきっかけになってしまいます。

★子どもの「今」に合わせた量と形態

「完食できた！」の達成感を



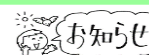
「ぜんぶ食ベられた！」という達成感が自信になり、次の意欲につながります。「おかわり、いる？」と聞かれて「いい」と答えられるのも、子どもにとってはうれしいものです。

発達に合った調理形態で！



うまく噛めない、飲み込めないことが原因で、食ベるのを嫌がることがあります。子どもの口の発達に合わせて、食材の硬さや大きさが適切か、時々見直してみましょう。

★完全給食の日



収穫感謝礼拝・涌谷町食育セミナー(ほうれん草の講話)：11月6日(木)
昼食に2・3・4・5歳児が簡単クッキングをします！ ※詳細はこひつじ・献立表参照

- ・ラップを使って【新米おにぎり】を握ろう！
- ・ポリ袋に材料を入れてもみもみ！【ほうれん草の白和え】を作ろう！

麺の日：11月12日(水)

お誕生会：11月21日(金)

お誕生月のお子さんの保護者を対象に給食試食会を開催しています。
ぜひご参加ください！申込みは担任まで！【大人の配膳量：一食300円】

★11月は涌谷町食育月間・毎月19日は涌谷町「食育の日」

☆10月の行事食の紹介☆

【お誕生会】

《昼食》 かぼちゃのドリア
小松菜とベーコンのサラダ
トマトスープ・ミニゼリー
《おやつ》 麦茶・フルーツサンド



【麺の日】

《昼食》 茄子のミートスパゲティ
野菜スティック
麦茶・梨
《おやつ》 牛乳・おいなりさん

