





(作成者) 栄養士 野原正子 ン ビ 保

令和6年8月号



野菜をよく食べる子、ちょっと苦手な子、 園の給食での子ども達の様子は様々です。 調理を工夫したり、担任の先生方もあの手、この手で 向き合っています。ご家庭でもきっといろいろな工夫が なされているかと思います。

## 『5つの魔法の声かけ』 ためしてみませんか?

※「自分はできる」という気持ちは、自己効力感と呼ばれ、行動科学の概念の一つです。 「5つの魔法の声かけ」は、自己効力感を高めることができるといわれています。

# 魔法① 過去の成功体験

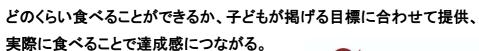
「この前は野菜たべられたよね、食べてみよう!」 「保育園で野菜たべられたって聞いたよ、すごいね」

> 以前に自分自身ができたことを思い出すことによって、「できる」という気持ちが高まり、 チャレンジしてみようという気持ちが起きます。

#### 魔法② 目標設定

「どのくらいたべられるかな?」

「スプーン何杯だったらたべられそう?」

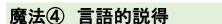


# 魔法③ モデリング

「とってもおいしいよ」

(家族もおいしそうに野菜を食べる)

周囲の人、特に自分が親しみを持っている人の行動を観察し、その行動を学習、模倣する。



「〇〇ちゃんならたべられるよ!」

「大丈夫!食べてみよう!」

自分に能力があることや、達成の可能性があることを、言語で繰り返し説得すること。

#### 魔法⑤ スモールステップ

「ひとくち、野菜をたべてみる?」

「半分だけたべてみようか」

できそうな目標を設定し、成功することによって「できる」という気持ちが高まる。





## 【給食献立から】 大好きなブロッコリーは、給食でよく登場します。(作りやすい分量にしています。)

●ブロッコリーとツナのサラダ

ブロッコリー 150g

人参 60g

コーン缶 60g

ッナ缶 30g

マヨネーズ 30g (調整します)



●ブロッコリーとトマトのゴマあえ ブロッコリー 150g トマト 60g 練りゴマ 8g

マヨネーズ 20g

※トマトは湯むきすると食べやすいです。



