

4月の給食だより

あたたかい日差しに包まれ、春の訪れを感じる季節となりました。
ご進級・ご入園おめでとうございます。新しいクラスや先生、お友達との出会いに、子どもたちは期待と少しの緊張を抱えていることと思います。
保育園では、安心して楽しく食事ができる環境を大切にしながら、給食の時間や菜園活動、クッキングなどさまざまな食の体験を通して、「食べることって楽しい」「やってみたい」という気持ちを育てていきたいと考えております。
今年度もどうぞよろしくお願いたします。



保育園の給食は、食事摂取基準に基づいて献立を作成しています

- ◎ご飯を中心に主菜・副菜を組み合わせて、手作りを基本としたバランスの良い給食提供をしています。
- ◎かつおぶしを中心におだしを取り、料理によって煮干し、昆布なども使用しています。
- ◎旬の食材を使用し、季節感を感じられるような献立を心がけています。
- ◎咀嚼の発達に合わせた調理で食べやすく、味覚（甘味、塩味、苦味、酸味、うま味）を育てます。
- ◎安全性を考え、果物以外はすべて加熱して生野菜は提供していません。
- ◎アレルギーを持っているお子さんもみんなと一緒に食べられるように、アレルギー食材をなるべく使用しない献立作成をしています。
- ◎食器はメラミンではなく、強化磁器を使用しています。



保育園の給食は野菜料理を中心に、家庭ではあまり経験のない味や食材も取り入れています。さまざまな食の体験を重ねることで、多くの食材に親しみ、食べることの大切さや楽しさを感じてほしいと願っています。栄養バランスはもちろん、心と体の健やかな成長を支える給食づくりを大切にしています。また、旬の食材を積極的に使用し、おいさと栄養を十分に取り入れられるよう工夫しています。給食の写真を毎日掲示しておりますので、お迎えの際にご覧になってください。

