



4月の給食だより

🌸 ご入園・ご進級おめでとうございます 🌸

春の暖かな日差しの中、新年度がスタートし、新しい環境での生活が始まりました。保育所の給食を食べて毎日元気に過ごしてほしいと思います。

おいしい給食



子どもたちに必要な栄養を届けるために、食の“おいしさ”はとても大切です。健康的な食を子どもたちが“おいしい”と感じることができるようにと保育所では多くの人が協力し、給食を作っています。

①毎日出来立てのおいしさ！

適時・適温はおいしさの必須条件。食べる時間に間に合わせて調理しています。



②新鮮な旬の食材のおいしさ！

地産地消の安心・安全な食材を納品してもらっています。旬の食材はおいしいだけでなく栄養も豊富です。



③空腹時に食べるおいしさ！

体を動かしてお腹を空かすことがポイントです。

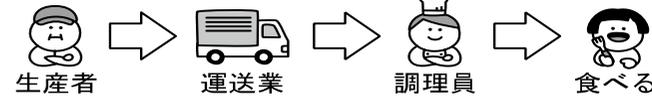


④子どもの発達を考慮した食事のおいしさ！

消化吸収・咀嚼機能を考慮して調理しています。



⑤食に携わる人に感謝する気持ちから生まれるおいしさ！



給食室よりお知らせ

- 離乳食は、個人にあった内容で進めていきます。アレルギー食については、医師の診断に応じて対応しております。体調にあった食事（軟便時など）は、できる限り対応していきます。何かありましたら、ご相談ください。
- 給食の食材については、国産の物、天然だし、地産地消を心がけ、旬の食材を使っています。
- 事務室横のサンプルケースにその日の給食とおやつを飾っています。お迎えの時に、お子さんと一緒に見てください。
- 進級にともない給食で提供できる食材が増えます。
れんげ（10月から）・・・ハム、ベーコン、かまぼこ、ちくわ、唐揚げ等
ちゅうりっぷ・・・さんま、ホタテ缶、えび、かに缶、大豆の水煮、むき枝豆、キウイ、パイナップル、梨、メロン
3歳児・・・さわら、さば、いわし、あじ、ししゃも

子ども達に、「おいしいね。たのしいね。」と、喜んでもらえる安全な給食を作りたいと思っています。

また、子ども達の栄養管理・栄養計算・献立作成・情報発信などは、栄養士が担当します。

ご家庭と連携しながら子ども達の成長を見守っていきたくと思います。給食室の窓はいつも開いています。食についての意見・ご質問・その他なんでも、気軽に声をおかけください。どうぞ、よろしくお願いします。