



4月の給食だより



ご入園・ご進級おめでとうございます



春の暖かな日ざしの中、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。

★安全な給食

園では、子どもたちに安全な給食を提供するために、国のガイドラインに沿った衛生管理を行っています。

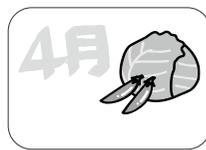


・納入業者・食材の品質管理 ・職員の体調管理 ・調理室の衛生管理 ・調理時の加熱の徹底(殺菌)

★おいしい給食

子ども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。食経験の少ない子どもには、食べにくい食品や料理が多くあります。園では、いろいろな食べ物に挑戦しながら、“おいしい”と感ずることができる正しい味覚が育つように支援しています。

- ①子どもが安心できる味付け ②出来立てのおいしさ ③新鮮なおいしさ
- 同じ食材でも、その時々によって 適温で提供することでおいし 旬の食材のおいしさ抜群！
違いがありますが、子どものため さ確保！食べる時間に合わせ 子どもが挑戦しやすいよう
に、安定した味付けを心がけてい て調理します。 に食材を選別しています。



《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います。
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、よろしく願います。