



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。

★安全な給食作りのために

園では、子どもたちが安心して食べられるよう、安全な食事作りを第一に考えています。今回は、安全な給食作りの工夫についてお伝えします。

・衛生管理の徹底

免疫力が未発達な乳幼児は、食中毒菌に感染すると、大人よりも重症化しやすく、命に関わるケースもあります。そのため、園の給食作りでは、徹底した衛生管理を行っています。

菌をつけない



菌をやっつける



菌を増やさない



・誤嚥予防

誤嚥とは、食べ物や異物が気管に入ってしまうことで、窒息や肺炎などの原因となることがあります。咀嚼嚥下機能が未発達な乳幼児期への食事の提供では重要です。

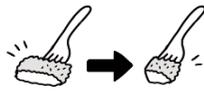
食べ物



一口で食べられる大きさにカット。
または、かじり取ができる形



硬いもの、喉に詰まりやすい
形状のものを避ける



一度に口に入れる量を少な
くするように支援

環境



正しい姿勢で座る



気が散るものが目に入らないようにする



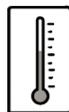
びっくりさせたりしない



食べ物を口に入れたまま席を立たない

★安心感を与える「快適な食環境」

園では子どもたちがおだやかな雰囲気の中で、食事に集中できる食環境づくりを心がけています。



適切な温度・湿度



光・明るさ



清潔な環境



落ち着ける雰囲気

《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。
ちゅうりっぷ・・・えび、大豆の水煮、おき枝豆、キウイ、パイナップル、
梨、メロンなど
3歳児・・・さんま、さわら、さば、いわし、あじ、ししゃも、鶏手羽中など

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いと思います。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、よろしくお願いいたします。