



給食だより

平成30年 4月
栄養士 照屋恵美



ご入園・進級おめでとうございます



春風の候、子供たちや保護者の皆様もこれから園で会うお友達や先生に胸をときめかせていることでしょう。精神的にも不安定になる時期で体調を崩すことも多いかと思いますが、栄養・睡眠をたっぷりとって規則正しい生活がおくれるよう心がけましょう。新しい環境に早く慣れるよう私たちもご協力致しますのでよろしくお願い申し上げます。

栄養士 照屋めぐみ

乳幼児期は「食習慣の基礎がつくられる大切な時期」です。給食では成長期に必要な栄養をバランスよくとれるよう、また、旬の食材や地産地消を心掛けながら、「食の楽しさ・食材の美味しさ」を感じられるようなメニュー作りをしています。一年間どうぞ宜しくお願いします。



厨房職員の紹介

山城公子

園の食事にも親しみを持ってもらえるように、調理員一同「安全・安心」に努めます。好き嫌がなく食べてもらえるような給食を作ります。一年間よろしくお願い致します。

水野由希乃

子どもたちに安心して食べてもらえるような食事作りを第一に実行していきます。好き嫌がなく美味しく食べてもらえるよう頑張ります。一年間、よろしくお願い致します。

金城麻香

子どもたちにとって「安心・安全」な食事を提供することを第一とし、好きなものも嫌いなものも笑顔で楽しく食べてもらえるような食事作りを行います。一年間よろしくお願い致します。



保育園の給食



～食事を通して情操面や知能面を育てる“食育(食教育)”～

特に幼児期は、食習慣を身につける大切な時期ですから園とご家庭の連携で、子供への食育をすすめていきましょう。



離乳食

安心と安らぎのなかで食べる意欲の基礎づくり

- ★ 安心と安らぎの中で母乳(ミルク)を飲む心地よさを味わう
- ★ いろいろな食べ物を見て、触って、味わって、自分で進んで食べようとする

※ 一人ひとり月齢にあわせて作ります。初めての食品(特にたんぱく質)については、アレルギーの問題等もありますので、ご家庭での様子もお伺いしながら進めていきます。ご協力よろしくお願い致します。



幼児食

食べる意欲を大切に、食の体験を広げる

- ★ 給食では「昼食+おやつ」を提供しています。
 - 1～2歳児 午前のおやつ+昼食+午後のおやつ 一日の栄養量の50%を給与目標量としています。
 - 3～5歳児 昼食+午後のおやつ 一日の栄養量の45%を給与目標量としています。
- おやつは一日の栄養量の10～20%程度を目安にしています。

給食でバランスの取れた栄養が摂取できるよう計画を立てた献立作りをしています。



アレルギーについて

アレルギーのあるお子さんはお知らせください。除去食なども行いますが、その際は必ず医師の診断を受けていただき、診断書の提出が必要となります。むやみな除去食は成長の妨げになりますので、ご理解の程よろしくお願い致します。

