


4月の給食だより

親隣館保育園

R.3

ご入園、ご進級 おめでとうございます 

あたたかな春の日差しとともに、新年度がスタートします。
園の給食は、栄養バランスや季節感、子どもの嗜好などを考慮するとともに、うす味で素材の味を引き出すよう調理法などを工夫や、アレルギー児への対応等も行い、これからも安心、安全なおいしい給食を提供していきます。

給食・食育のポイント



※ サイクルメニュー・栄養バランス ※

ひと月の南式立は2週間ごとの繰り返し(サイクルメニュー)になっています。1度目は食べられなくても、2度目は味を覚えて食べられるようにするためです。また不足しがちな栄養素を補助給食できるように、鉄分、カルシウム、食物繊維を含む食材を多く取り入れています。

※ 安心、安全、手作り、自然の味

- ・ 食材は、できるだけ国内産の新鮮な物を使用するようにしています。
- ・ カレー類のルーやドレッシング、コロッケ、セリ等も手作りする。
- ・ 市販のせんべいは合成着色料、合成保存料、化学調味料は一切使用していない物を提供しています。
- ・ 無着色、無添加の食材を使うようにしています。
だし汁はかつお節、昆布からとっています。
(化学調味料は使用しません)

※ 行事食 ※

日本では、昔から季節ごとの行事やお祝いの日、旬の食べ物で子どもや家族の幸せ、健康を願う意味を込めた食べ物を食べる文化があります。園の給食でも季節にあわせた行事食を提供します。

給食室のメンバー

きくち	ひとみ
あけま	みらい
とがし	みほ
みやお	まちこ

食育・料理保育

今年度もできる限りたくさんやれたらと考えています。
食材に触れたり、学んだり
幼児クラスにかぎらず 幼児クラスも積極的におこないたいと思います。
今年もよろしくお願ひします。 