



# 4月の給食だより

親隣館保育園

A.4

ご入園、ご進級おめでとうございます 作成者 菊地 瞳

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、素材のおいしさを活かした給食や、発達に合わせた食育で食べ物に親しみながら、子どもの食べる意欲を育みます。  
子どもの“おいしい”“楽しい”“食べたい”をモットーに今年度もよろしくお願ひします。




## 給食・食育のポイント

- ※ 栄養バランスを考えた サイクル南大立 ※
  - ・ ひとつきの南大立は2週間ごとの繰り返し(サイクルメニュー)です。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。
  - ・ 園児は一度に多くの量を食べられないため、食事の一部として間食を提供しています。
  - ・ 不足しがちな栄養素(鉄分、カルシウム、食物繊維等)を含む食材を多く取り入れています。
- ※ 安全・安心で素材の味を活かした給食 ※
  - ・ 食材は、できるだけ国産の新鮮なものを使用するようにしています。
  - ・ 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)
  - ・ 無着色、無添加の食材を使うようにしています。
  - ・ カレー類のルーやドレッシング等も手作りです。
  - ・ 素材を活かした味付け(うす味)にしています。

- ※ 食のマナーと感謝の気持ちを育む ※
  - ・ 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつや残さず食べることの大切さを伝えています。
  - ・ スプーン、フォーク、箸の持ち方の指導をしています。
  - ・ 三角食べ(ご飯、おかず、汁物等をまんべんなく食べる方法)をすすめしています。

- ※ 食への興味や関心を高める食育
  - ・ 園児の年齢、発達に合わせて、簡単な調理体験や栽培活動等の食育を実施し、食への関心を広げ、食べる意欲を高めています。

※ 今年度から誕生日給食があります! ひき続きリクエスト給食、特別南大立の提供があります。

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