

4月給食だよ!

魚津市役所こども課



保育園の給食は、お子さんの成長にあわせた栄養素をとることはもちろん、楽しい食事の雰囲気作りを通して、お子さんが「食」を楽しみ、大切にすることを育てる「食育」も重視しています。お子さんの食を通してあらためて家族全体の「食」も考えていけたら将来的にも良いですね。



1・2歳児の給食について

主食(ごはん等)、副食(おかず)、午前と午後のおやつを園で用意します。1日の栄養量の50%程度を保育園でとることになります。

3~5歳児の給食について

副食(おかず)と午後のおやつを園で用意します。主食(ごはん等)は、お子さんにあった量を家庭から持たせてください。ごはんを110g持ってこられた場合、1日の栄養量の40%程度を保育園でとることになります。

0歳児(離乳食)について

離乳食は「授乳・離乳の支援ガイド」という国の指針をもとに、おひとりおひとりの成長の様子を見ながら個別に対応しています。



食物アレルギーに対して

主治医に書いていただいた「生活管理指導表」の指示に従って、個別に対応しています。各園の保育士や調理員にご相談ください。

おやつについて

週に1度程度、午後のおやつに調理員が手作りのものを取り入れています。また、市販のおやつも添加物の少ないものを保育士や調理員が吟味して用意しています。

安全・安心な給食

各園内の調理室で、衛生管理には最新の注意をはらって給食を作っています。

かまぼこの職部あげ

チャレンジ給食メニュー

(材料) 3~4人分
かまぼこ 1本
天ぷら粉 適量
青のり 適量
油 適量

(作り方)
①かまぼこは1/2等分に薄切りにする。
②天ぷら粉を水で溶き、青のりを混ぜる。
③かまぼこに衣をつけてからりとするまで揚げる。

だべものクイズ

Q. うずまきの形をしたかまぼこは、富山県だけで作られている。
○か×か?



富山県に住んでいると、かまぼこは、ぐるぐると渦巻きになっているのが当たり前のように思いますが、全国的には渦を巻いていないのほう主流です。昆布が巻いてあるうずまきかまぼこが有名ですね。