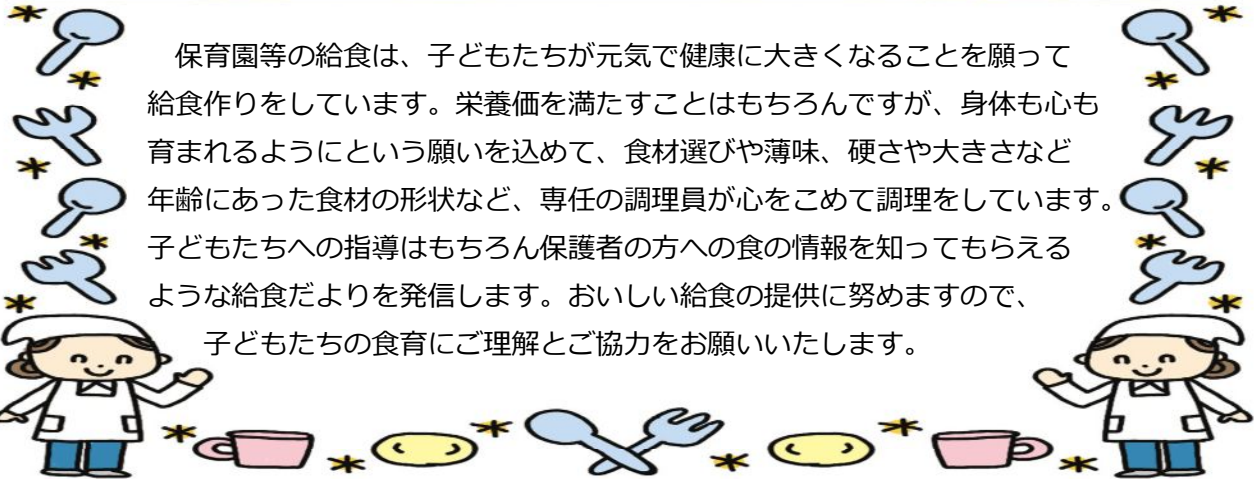


4月給食だよ！



ご入園・ご進級おめでとうございます



保育園等の給食は、子どもたちが元気で健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、食材選びや薄味、硬さや大きさなど年齢にあった食材の形状など、専任の調理員が心をこめて調理をしています。子どもたちへの指導はもちろん保護者の方への食の情報を知ってもらえるような給食だよりを発信します。おいしい給食の提供に努めますので、子どもたちの食育にご理解とご協力をお願いいたします。

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、衛生管理には細心の注意をはらって給食を作っています。

フルーツのゼリーがけ

チャレンジおやつメニュー

(材料4人分)

いちご	4粒
バナナ	1.5本
みかん缶	80g
パイナップル缶	40g
ゼラチン	4g
水	160g
砂糖	大さじ1.3

(作り方)

- ①果物を適当な大きさに切る。
- ②ゼラチンに水を加えて火にかけ、砂糖を加えて型に流して冷やし固める。
- ③②が固まったら、スプーンで混ぜて①にかける。



たべものクイズ

Q. 「いただきます」「ごちそうさま」のときは手をどうする？