



入園・進級おめでとうございます。

ひよこ組・すみれ組に新しいお友達を迎えての新生活がスタートします。

元気なお子さまの笑顔を思い浮かべながら、今年度も美味しい給食を提供していきたいと思います。

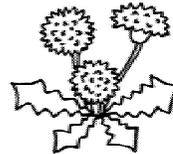


慈愛会保育園の給食室は、子どもたちみんなの台所です。

かつお節のだしを取る匂いがして、煮たり焼いたりいい匂いが園内に広がり、ごはんを作る人がいつもいて、お散歩から帰って来ると「ただいま～」「おかえり～」「今日のごはんなに？」と毎日会話を交わします。

もも組さんのお誕生日には、八百屋さんに果物を買に行き、誕生児が好む果物でフルーツポンチを作りみんなでお祝いします。

その他、野菜などの食材に触れる機会も積極的に取り入れていきたいと考えております。



ひよこ組のお友だちは、これから保育園の給食が始まりますね。

離乳食のお子さまなど調理の形態や食べ方もさまざまですので、ご家庭での様子を伺いながら一人ひとりに合う食事を提供したいと思っております。

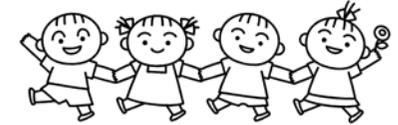
また、アレルギー反応を起こしやすい食品は家庭でお試しいただいてから提供していきます。(食材摂取確認表参照)

アレルギーのお子さまには、除去食・代替食を提供しています。

乳児期の一日に必要なエネルギーやたんぱく質、栄養素などに考慮して献立作成しております。

また、お母さまの毎日の食事作りに私たち栄養士は、少しでもお役に立てることを願いお手伝いさせていただきます。給食室の前を通る際には、お気軽にお声かけください。

慈愛会保育園の給食



楽しくて美味しい食事を心がけています。

- ・味つけは、薄味を基本にして食材の味を生かします
- ・楽しい雰囲気の中で食べます。

安全な食材を選び、衛生面には十分な注意を払います。

- ・有機野菜など国産の物、添加物の入っていない調味料を使用しています。
- ・調理員一人ひとりが日頃の体調管理を心がけています。

子どもたちの発達にあわせて食品の幅を広げ、調理形態を変えていきます。

- ・乳児期は、食べ方にも個人差があります。一人ひとりの食べ方をよく見て発達にあった食事づくりをします。
- ・離乳食の段階に応じて、色々な食材に出会えるようにし、特に野菜をたくさん摂れるように献立をたてます。

食べることを通して、生きる力の基礎を作ります。

- ・食べることは、生きることに通じます。乳幼児期の食事は、将来の食生活の基礎となります。
- ・ご家庭と園とで連携をとりながら進めます。

栄養に配慮し、健康な体づくりをします。

- ・乳児期の一日に必要なエネルギーや栄養素を考慮し、バランスの良い献立を心がけています。
- ・旬の食材を使用することで、食材の本来持っている栄養をより多く摂取できるようにしています。

栄養士より

