



入園おめでとうございます。

ひよこ組に新しいお友達を迎えての新生活がスタートします。元気な子どもの笑顔を思い浮かべながら、今年度も美味しい給食を作っていきたいと思っております。

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、包丁でトントンと切る音が聞こえ、煮たり焼いたりのお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～に？」と毎日会話を交わします。

もも組さんのお誕生日会（個別）には、子ども達で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。

ひよこ組のお子さんは、これから保育園の給食が始まりますね。

離乳食のお子さん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ご家庭でまず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）

4月は入園や進級と新しい環境の中、安心してほっと気持ちを落ち着かせる食事の時間になるように食べ慣れた味付けにしています。

お母さんの毎日の食事作りは大変な事と思っております。少しでもお役に立てることを願い、献立や栄養相談等何でもお手伝いさせていただきます。給食室の前を通る際には、お気軽にいつでも声をおかけください。

食生活アンケートのお知らせ



ご家庭での食生活を把握するために、食生活アンケートを実施します。このアンケートを基に6月20日(土)の給食保護者会をすすめる予定です。年に1度ではありますが、日々の給食を試食して頂き、慈愛会保育園の給食についてご理解して頂けたらと思っております。

食生活アンケートのご協力もよろしくお願い致します。

☆美味しく楽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。

- 添加物の入っていない調味料を選び、野菜なども農薬の少ないものを使用しています。
- 食材は納品時に温度を計測し、調理の際には中心温度を計測しています。
- 栄養士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個々に合わせた食事を提供します。
- 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立てています。

☆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。良い食習慣をつけられるように、ご家庭と園とで連携をとりながら進めます。

☆栄養バランスに配慮し、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

