



新年度が始まり半月がたちました。給食の時間、進級した子どもたちは、お兄さんお姉さんになった喜びと共に苦手な食べ物も頑張ってお食べている姿があります。新入園の子どもたちは、初めての環境で初めて食べる給食。慣れるまでは食が進まないこともあるかもしれませんが、日ごとに食べられる量が増えています。これからも給食が楽しみになってくれるようサポートしていきたいと思っております。

今年度も子どもたちの“おいしい！”の言葉をたくさんもらえるような給食作りと、心に残る食育活動をしていきたいと思っております。一年間よろしくお願いいたします。

どんぐり保育園の給食で大切にしていること★

毎日、子どもたちが食べている給食は、こだわりを持って提供しています。

① 安心安全な食材の提供

国産の食材や素材を中心に使用し、バナナなど国産が手に入らない食材は、農薬を使用していないものを選別して使用。ハムやベーコンは、無塩せき(発色剤)を使用していないものを選別しています。

② 旬の野菜を使った給食

子どもたちに“日本独特の旬を味あわせたい”という思いから、食材の一番おいしい時期に合わせて献立に取り入れています。また、畑の収穫物も給食で提供することがあります。

③ 手作りにこだわった給食

魚や肉の漬けたしから、カレールー・サラダのドレッシングと様々なものを手作りし、子どもたちの味覚にあった味付けで提供しています。おやつもおにぎり・蒸しパン・ケーキ等手作りしています。

④ 和食中心の給食

日本の無形文化財と言われている“和食”は、ごはん・汁物・おかずとバランスよく整った伝統的な食文化です。洋食文化が入ってきたことにより、日本人の生活習慣病が増えた一因にもなっています。子どもたちから、“だし”のやさしい味わいに慣れ、将来的に健康な生活を送れる基盤になることを願っています。給食室では、朝一番、たっぷりのかつお節で“だし”をとる作業から一日が始まります。

⑤ 子どもの発達に合わせた食事の提供

保育園には、0歳児から5歳児までの幅広い年齢の子どもたちが生活しています。給食では、「離乳食」「乳児食」「幼児食」と3種類の食事を提供しています。野菜の軟らかさ・食材の形状・お皿の種類などを変えて提供しています。帰りの際、ぜひ見本をみて参考にしてください。

確認★

乳児クラス会、幼児クラス会で担任より

- ・誤嚥防止マニュアルに沿った園での対応の仕方について
- ・体調が悪い時の食事対応の仕方について（乳児）

説明があったと思います。それぞれの資料は1年間保管していただき、誤嚥防止マニュアルはご家庭での子どもへの食材の与え方の参考、持参弁当の日の食材の加工方法の参考にしてください。体調が悪い時の食事対応の仕方は、体調不良時に休息や服薬と同じように、食事内容を工夫することにより体調の回復を促すことができます、ご家庭で参考にしてください。また、園にて食事対応が必要な場合、申請の仕方が記載されていますので参照してください。