



ご入園、ご進級おめでとうございます。

保育園の給食が、子どもたちの笑顔の源となるように職員一同、安全で美味しい給食を作っていきます。

4月は、環境の変化による緊張から疲れがたまりやすい時期でもあるので、しっかり食べてたっぷり睡眠をとって元気に登園しましょう。



## ふたば保育園の給食の特徴



### 1. 和食中心の献立

- ・国産にこだわった食材や畑で収穫した野菜を使い、旬の食材を取り入れた献立にしています。
- ・ごまやひじき、切干大根を使った煮物や野菜の和え物など、昔から食べられている日本の料理を大切にしています。
- ・ご家庭では摂りづらい豆類、藻類、種実類や乾物を料理に取り入れています。
- ・汁のだしは煮干しを燻製にしたいり粉を使っています。また、1歳児からのおやつには無添加の煮干しを出しています。
- ・園では、年長児と一緒に作った味噌を使い、無添加で美味しい味噌汁をだしています。



★和食中心の献立はアレルギーの心配もなく食べることができます。

### 2. 園の畑で野菜を育て収穫する！

- ・3歳以上児がクッキングで作った梅干しや味噌、切干大根などを給食で食べます。
- ・1年を通して子どもたちと野菜の種や苗を植え、生長の過程を知り収穫します。そして採れたての野菜を給食で食べる事により野菜に興味を持ち、食の幅を広げる事ができます。

### 3. 基本は腹持ちのよいおやつ

- ・最近の子どもたちは、おやつから夕食までの時間が長いことを考慮し、おやつにボリュームを持たせるよう、腹もちのよいもの（穀類やいも類など）をおやつに取り入れています。

### はじめての箸選び

色や柄など、さまざまな種類がある箸。ポイントを踏まえながら、子どもといっしょに選んでも楽しいです。お気に入りが見つかったら、大人がお手本となって使い方を示しましょう。

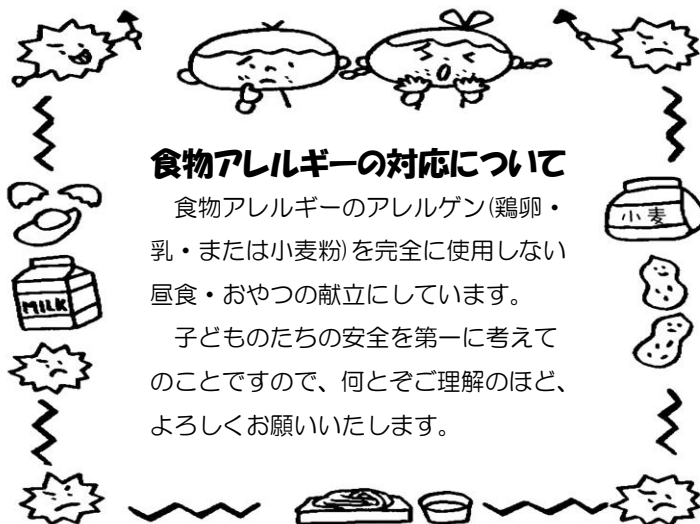
- ① 素材…木製か竹製
- ② 形…四角か六角で滑りどめのついているもの
- ③ 長さ…子どもの手を広げて、手首～中指の先の長さ + 3cm



### 食物アレルギーの対応について

食物アレルギーのアレルゲン(鶏卵・乳・または小麦粉)を完全に使用しない昼食・おやつの献立にしています。

子どもたちの安全を第一に考えてのことですので、何とぞご理解のほど、よろしくお願いいたします。



保育園では、しっかりとスプーンが持てるようになり、鉛筆持ちができるようになったら箸に切り替えています。子どもが持ちたがっているから箸にしたり、矯正箸(エジソンの箸)を使って、箸の練習をすると、普通箸が上手く使えません。一度ついた癖はなかなか直せず、正しく持てるようになるには時間もかかるので、矯正箸はつかわないようお願いいたします。