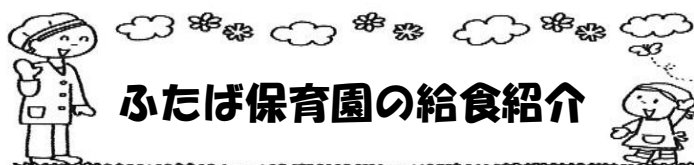




ふたば保育園
令和 5年 4月14日

ご入園、ご進級おめでとうございます。
毎日の生活の中で保育者やお友達と一緒に、食に関わる体験を積み重ねながら、
食べることの楽しみを分かち合うことを願い、日々給食作りに励んでいます。



●和食中心の献立

- ① 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。
- ② 給食で使用する野菜（人参・じゃが芋などの根菜類）は良く洗い皮付きのまま提供しています。
- ③ ごまやひじき、切干大根、高野豆腐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。
- ④ ごはんは白米2に対し玄米1の割合で炊き合わせています。温かいごはんを提供しています。玄米は水分を通常通り多くし、圧力釜で炊いているので柔らかくなっているので、1歳以上児の園児も消化良くいただいています。
- ⑤ 汁のだしは『栄養だし』といって、鰯節・本鰹節・宗田鰹節の粉末で『=食べるだし』として、味噌汁や清まし汁の他、煮物や手作りふりかけの材料としても使っています。
- ⑥ 園で使用する味噌は年長児が職員と一緒に手作りし、栄養だしで無添加の美味しい味噌汁をだしています。また、栄養士の実習生が来た時にも味噌作りを体験してもらっています。
- ⑦ 納豆を週一回、しらす干し・青のり・季節の緑黄色野菜、栄養だしを混ぜて副菜の一品としてだしています。

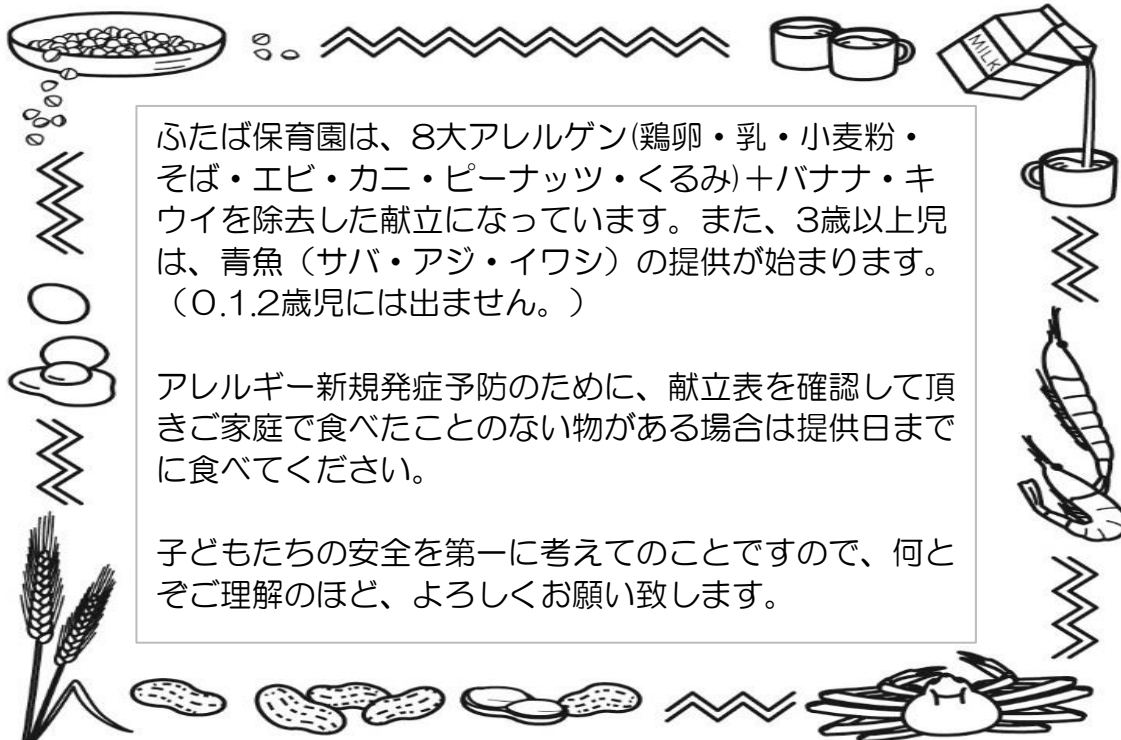
★和食中心の献立はアレルギーの心配も少ないです

●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。
- ・おにぎりのバリエーションが多いですが、おにぎりのサイドメニューで減塩の無添加の煮干しを炒って出しています。
（離乳食完了期の園児から食べることができます。）

（裏面へ続きます）

●食物アレルギーの対応について



ふたば保育園は、8大アレルゲン(鶏卵・乳・小麦粉・そば・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ)+バナナ・キウイを除去した献立になっています。また、3歳以上児は、青魚(サバ・アジ・イワシ)の提供が始まります。(0.1.2歳児には出ません。)

アレルギー新規発症予防のために、献立表を確認して頂きご家庭で食べたことのない物がある場合は提供日までに食べてください。

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、よろしくお願い致します。

お知らせ

- その日の給食とおやつは玄関前に写真展示をしています。
- 食器は陶器である程度の重みがあるものを使用しています。持ち手のないことで、両肘をしっかり上げて両手で持つことができるようになるのと、おかず皿には立ち上がりが付いていることで、スプーンに乗せた食べ物をこぼさずに口に入れることができる形状になっています。陶器の食器なので、子どもたちも大切に扱うようになり食事のマナーを培います。
- 1,2歳児クラスは、担任が一人一人の食べ具合をみながら盛り付けをするようしています。特にこの時期は、個人差が大きいので完食できる量にしています。
- ふたば保育園のホームページに毎日の献立と人気のおかずやおやつのレシピをのせていますので、ぜひご覧ください。
- 災害時や非常時には業者さんから発注品がこない場合があります。そのため、備蓄品での対応や、献立の内容を変更して給食を提供させていただく場合があります。