



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、環境の変化により、疲れがたまりやすい時期でもあります。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。



●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iri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。

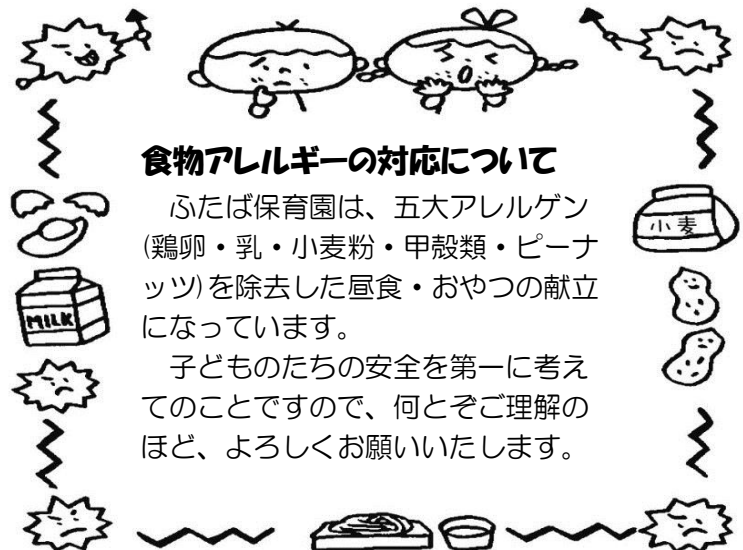
★和食中心の献立はアレルギーの心配もなく食べることができます。

●園の畑で野菜を育て収穫する●

- ・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。
- ・年長児が作った梅干しや味噌、切干大根などを給食で食べます。

●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。



食物アレルギーの対応について

ふたば保育園は、五大アレルギー(鶏卵・乳・小麦粉・甲殻類・ピーナッツ)を除去した昼食・おやつ献立になっています。

子どもの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。



麦茶のコップや汁椀、3歳未満児の湯呑みは持ち手のない陶器を使っています。

- ★子どもたちが食べた給食は玄関前に写真展示をしています。
- ★陶器である程度の重みがあることと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ります。これは、スプーンに乗せた食べ物をこぼさずに口に入れることへつながっていきます。また、食器を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にしています。特にこの時期は、個人差が大きいので完食できる量を盛ります。
- ★3歳以上児クラスは、職員が援助をしながら自分で食べられる量を取り分けるようにしています。自分でよそって全部食べられたという思いをもつことで、食べる意欲につながっていきます。



