



食育だより

あおぞら保育園
発行責任者 高橋麻貴

ご入園、ご進級おめでとうございます。新年度を迎え一段と賑やかな声が響いています。子どもたちには、一日も早く新しい環境に慣れて元気に過ごしてほしいと思います。4月は、ご家庭で食べ慣れた食材や料理を中心に、

春らしい給食の提供を考えています。今年度も旬の食材を使った安全でおいしい食事作りに努めていきますのでよろしくお願いいたします。子どもたちにとって食事が楽しい時間となるよう進めていきたいと思っています。

あおぞら保育園の給食

給食で大切にしていること

- ◎地元でとれた野菜など旬の食材を使用
- ◎だしを効かせた薄味で素材の味や旨味を感じる
- ◎栄養バランスを考えた食事
- ◎年齢に応じた食べやすい切り方や調理方法
- ◎日本の伝統行事や保育園独自の行事に合わせた行事食の提供
- ◎安全、安心な食事



毎月の献立表には、「旬の食材」や「献立のポイント」を載せています。また、よく噛んで食べるメニューには★マーク、子どもたちの成長に必要なカルシウム、鉄分を強化したメニューには✿マークを付けています。骨の形成や脳の発達に必要な栄養素です。効果などについて今後の食育だよりに掲載していきますので、またご覧ください。

玄関に給食、おやつを展示しています。ホームページにも、毎日の給食、おやつの写真を公開しています。食育だより、献立表、レシピも載せていますのでご活用ください。

離乳食について

お子さんの成長に合わせて、『離乳食たんぱく源チェック表』をもとに、家庭で食べられた食材を提供します。チェック表はノートに貼って食べた時には、食べた日付を記入してください。また、野菜、キノコ、海藻、イモ類は月齢にあわせて提供していきますので、献立表を事前に確認し、家庭でも食べていただきますようによろしくお願いいたします。果物については幼児食になってから提供します。

離乳食は、顔が見える位置で「おいしいね。」「いっぱい食べられたね。」など言葉かけをしながら与えましょう。



食物アレルギーについて(園では原因食物の完全除去対応です。)

食物アレルギーのあるお子さんは、生活管理指導表と除去依頼書の提出が必要になります。書類を提出後、二次面接を行い、園での対応について決定していきます。個別の献立表を作成しますのでご確認ください。年に1回は再度書類の提出をしていただき様子を確認します。アレルギーを持つお子さんもおられますので子ども、保護者さんも含めて園内での登園、降園時におやつなどを食べることは避けてください。

お願い

※給食の取り置き時間は、衛生管理の都合上、12時半までとなっておりますのでご了承ください。

※お弁当日は**4月24日(水)**です。窒息事故防止の為、お弁当の注意事項について「入園のしおり」p16 をご覧ください。

