

給食だより

那珂こども園

2019.4.1

♪入園・進級　おめでとうございます♪

少しづつ、春の陽気が感じられるようになり、新年度がスタートしました。世間ではコロナウイルスによる感染被害が拡大しており、気の休まることがない日々を過ごされていることだと思います。ウイルスに打ち勝つには感染予防を含め、日々の規則正しい生活を送ること、身体の免疫力を上げる心掛けをすることも大事ではないでしょうか。

こども園では、毎日4人の職員で子ども達の健全な発育を目指した給食作りを行っています。ここで新年度の挨拶とともに職員の紹介をしたいと思います。

栄養士のAです。

入園、進級おめでとうございます。

園の給食は子ども達の健康を第一に考え、乳幼児の発育段階に合わせた和食中心の献立になっています。食材はできる限り、国産の物を使用し、旬の野菜を取り入れ、子ども達の免疫力アップを目指しています。

また、近年、全国で食事による事故（誤飲、誤食）が多発しています。那珂こども園では、子ども達一人ひとりに合わせた配慮を心掛け、安心・安全な給食作りにつとめてまいります。

子ども達が園での生活を楽しめるよう職員一同一丸となって取り組んでいきたいと思います。



調理師のBです。

入園、進級おめでとうございます。今年度も子ども達が喜んで食べててくれる給食作りを目指し、頑張っていこうと思います。どうぞよろしくお願い致します。



調理員のCです。

入園、進級おめでとうございます。子ども達から「おいしかった」と言ってもらえる給食を作つていこうと思います。

おやつでは、季節の野菜を取り入れた安全で元気になれるものを作つていこうと思います。どうぞよろしくお願い致します。



調理員のDです。

入園、進級おめでとうございます。子ども達にとって楽しい食事の時間になるように、また「食」への興味がもてるよう努めてまいります。今年度もよろしくお願い致します。

裏面へ続きます



保育園の給食の特徴

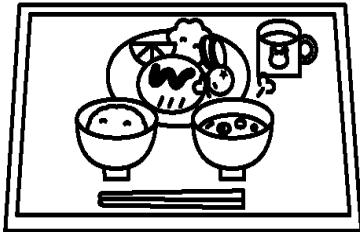
給食は独自献立です。

★和食を多く取り入れています。

★主食・汁・主菜・副菜がそろい、果物も毎日つきます。

★月一回、主食がパンになるパンの日と、お弁当の日があります。

(6、7、8、9月は日中の気温が高くなるためお弁当の日はありません)



良い食材を使用しています。

★国産のものをできるだけ使用しています。

★冷凍食品は使わずに、旬の野菜を市場から仕入れています。

★塩分の過剰摂取を抑えるため加工品の使用を少なくしています。

★魚は冷凍ではなく、なるべく近海でとれた新鮮なものを市場から仕入れています。

薄味で、素材の味を生かします。

★煮干、昆布、鰹などでしつかりだしをとっています。

★生活習慣病予防のため、味が濃すぎないようにし、薄味でもおいしく食べられるように作っています。

★お味噌は諸塙から取り寄せた手作り味噌を使用しています。

おやつは手作りしています。

★おやつは4度目の食事と考え、おにぎりやうどん、野菜入りのものを多く取り入れるように工夫しています。

除去食も作ります。

★食物アレルギーがありましたら、除去食も作りますので、ご遠慮なく相談してください。

(アレルギーの除去食には必ず医師の診断書が必要になります)



家庭で食べたものをもとに、園での離乳食を進めていきます。

★量や形状は一人一人の成長段階に合わせて進めていきます。

(園での月齢は1ヶ月遅れで数えて離乳食を提供します)

行事食

★七夕、クリスマス、毎月の誕生会など、季節や行事に合わせた行事食を作ります。

展示ケース

★さくらんぼのクラスの前に給食とおやつを展示しています。お迎えに来られた時に、是非ご覧ください。

検食

★配膳前に保育士と調理師の2名体制で検食を行い、給食の提供をします。

※園の献立表を配布しておりますので、家庭の食事との重複がないよう活用していただけますと幸いです。

※食育活動（調理保育等）は、コロナウイルス対策のため、園での子どもの体調（せき、くしゃみ、発熱など）をみて、開催の有無を判断させていただく場合があります。ご理解のほどよろしくお願い致します。

