



令和5年4月号

食育だより

(作成者) 栄養士 野原正子

ご入園・ご進級おめでとうございます！

期待が膨らむ新年度がスタートしました。ワクワク、ドキドキ！
 この時期は泣いている子も給食時間を通して落ち着いてくる子が見られます。
 新しい環境に早く慣れて、楽しい給食時間を過ごしてほしいと思います。
 園では美味しい給食はもちろん、保育内容にも「食」に関することがいっぱいあります。
 様々な経験を通して、みんなで楽しく食べる喜びや、「食」に興味をもてる環境作りを大切に
 したいと思います。



安全・安心な給食を最優先にしています。

保育所（園）・こども園・幼稚園の給食を実施する上で、
多くのガイドライン・マニュアルがあるのです。

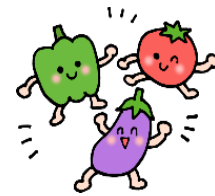
(主なもの)

- ★ 授乳・離乳の支援ガイド（2019）
- ★ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019）
- ★ 教育・保育施設等における事故防止
及び事故発生時のためのガイドライン
- ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル（HCCAP）
- ★ 異物混入対応マニュアル

★国の指針に従い、日々安全・安心な給食を実施します。
 給食室では、記録もとりながらチェックを怠りません。
 緊張感をもちつつ、おいしい給食を作っています。

★また、そのために、ガイドラインに沿って
 保護者様には、「生活管理指導表」や「家庭での食品摂取
 調査表」などの提出を求めています。

★スムーズな給食運営と、子ども達の安全・安心な給食
 実施のために、御協力をどうぞよろしくお願いします。



園との連携をとしましょう

園でのアレルギー対応は、医師の診断をもとに、保護者の方と職員（看護師、栄養士、保育者など）が事前に面談をして行います。
 ①アレルギーの内容、②アレルギーの程度、
 ③給食でのアレルギー対応、④誤食時の薬
 やエピペンの有無など、細かな点も確認し
 合いましょう。また、栄養バランスやおい
 しさを考えたアレルギー除去食のレシピな
 ど、お気軽にご相談ください。



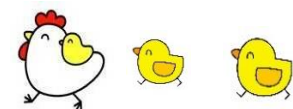
♪ 園での給食に慣れるために



初めのうちは、子ども達も新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。
 どんな人がどんな場所で給食を作っているかを知ることは、安心につながります。
 ご家庭でも給食を話題にしたお話をいっぱいしましょう。



今日の給食は？



♥給食について気になることは、お気軽にお問合せください。
 食の情報、人気レシピの紹介などお伝えしていきます。
 今年度もどうぞよろしくお願いします。（給食室一同）