



(作成者) 栄養士 野原正子

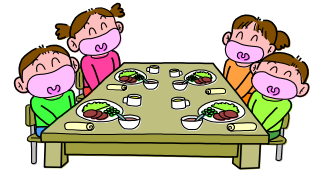
令和6年 4月号

みんなで食べるとおいしいね! たのしいね!

★★★★ 園の給食について ★★★★★



園の給食は、★幼児食 ★離乳食(3~4段階) ★午前のおやつ ★午後のおやつ
★アレルギー対応食 ...など、年齢に合わせて多様な給食内容になっています。
厚生労働省の食事摂取基準(2020年版)に基づき、各年齢の基準をみたく献立を作成し、安心・安全で栄養バランスのとれた食事づくりを心がけています。
保育内容でもいろいろな角度から盛んに『食育』が取り込まれ、
食べる楽しさ、食べ方のマナー、食文化を学んでいます。食べることは生きる力の基本です。
家庭・園・地域...共に子ども達の健やかな成長を願って、見守っていかれたらと思います。



●卵アレルギー、乳アレルギーだけど、除去したら栄養が不足しないかな? 代替えがあるのかな?

●大豆や枝豆、ぶどうなどが、給食で出ないのはなぜ?

●大量の給食をつくるけど、衛生面は大丈夫かな?

●離乳食はちゃんと月令を配慮してくれるのかな? 食べてくれるのかな?

安全・安心な給食が最優先!!

園の給食を実施する上で、多くのガイドライン・マニュアルがあります。
(主なもの) ... 随時お伝えしていきます。

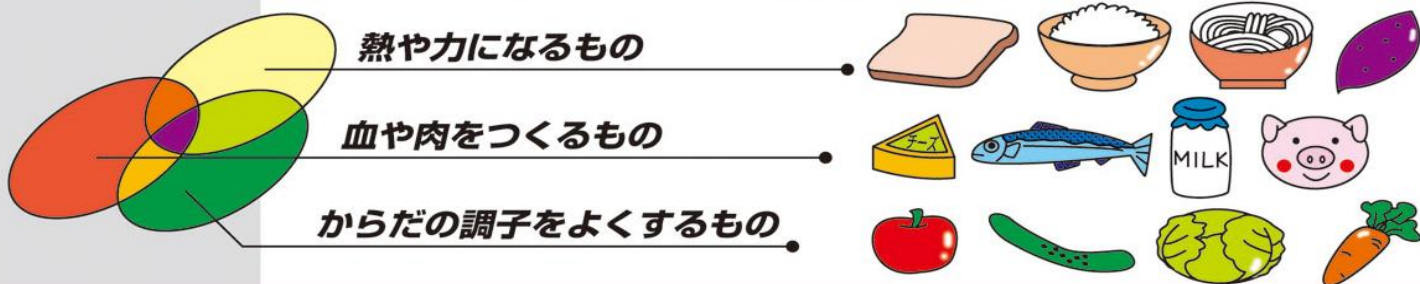
- ★ 授乳・離乳の支援ガイド (2019)
- ★ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン (2019)
- ★ 教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時のためのガイドライン
- ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル (HCCAP)
- ★ 異物混入対応マニュアル

おまかせください。
大丈夫ですよ。
給食も保護者の皆様との連携が大切!
お気軽に給食室へ声をかけてください。

♡ こども達への愛情はもちろん、こども達の口にはいるものを作るという重要な役割を常に責任をもって取り組みたいと思います。



給食には、3つのグループの食べ物が入っています。



♡ 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いたします。(給食室一同)