



# 食育だより

平成 31 年 4 月

きりん保育園



ご入園・ご進級おめでとうございます



春の日差しをうけて、色とりどりのお花が咲き誇る中  
新年度のスタートです。4月は、緊張や不安から体調を崩しやすくなり  
ます。規則正しい生活を心がけ、朝ご飯をしっかり食べて  
登園しましょう。今年度も食に興味を持ち給食の時間が  
待ち遠しくなるような給食提供をしていきたいと思ひます。



## 保育園での給食とは

- 幼児食・離乳食・アレルギー除去食・午後のおやつ・3歳未満時は、午前のおやつなど多種多様な給食内容になっています。
- 身長・体重から必要な栄養価をもとに子供たちに見合った食事内容を提供します。
- ★ 食材の大きさ・硬さ・味付けを発達段階に合わせた調理
- ★ 可能な限りに旬の食材を利用し、地産地消と郷土の味を大切に！
- ★ 手作りで素材を生かした安心できる料理
- ★ 衛生管理を守って安全で美味しい給食
- ★ 3歳以上は、夏野菜の栽培やクッキングを行うことで  
五感【味覚・嗅覚・聴覚・視覚・触覚】を感じる食育への取りくみを行います



## 園からのお願い

登園前の病院受診や何らかの理由で、登園が遅れる場合の給食について、園では食品衛生の面から、出来上がってから2時間以内の提供となっています。

午後12時までは、冷蔵庫管理をおこないますが、その後の提供は、行いません。

休む場合や遅れる場合は、必ず園まで連絡をお願いします



食べることは、生きる力の基本です。安全で美味しく楽しい給食時間が過ごせるように、又、食に興味をもってもらえればと願っています。幼児期に多種類の食材の味を経験することで味覚が育ち偏食もなくなるといわれています。園の給食では、子供たちが食べやすいように工夫し色々な食材を使うことで【五感】を育てていきたいと思ひます。

食育だよりでは、給食や食育・衛生面など様々な情報をお知らせします是非とも目を通していただければと思ひます。献立のサンプルは、玄関に掲示してありますので降園の際には是非、ご覧になって下さいね。給食のことで疑問やご心配なことがありましたら遠慮なく気軽に声をかけて下さい。一年間宜しくお祈りします。 厨房主任 大城明美

