



ごちそうさま～

令和4年4月

富沢わかば保育園 給食だより No.1

～ご入園・ご進級おめでとうございます～

暖かな春の陽気とともに、新年度がスタートしました。今年度も旬を感じられる安心安全で、子どもたちが楽しみにできるような給食を提供していきたいと思ひます。わかば農園での栽培活動と収穫した野菜を使ったクッキング活動で食に興味を持てるような活動も子どもたちと楽しみながら一緒に取り組んでいきたいと思ひます。わかば保育園では以下のような給食目標を掲げています。食に関してご家庭のご協力をいただくこともあると思ひますのでよろしくお願ひ致します。

わかば保育園給目標

- ◎ 健康な身体を作る
- ◎ 正しい食習慣を身につける
- ◎ 食物に対する親しみを持つ
- ◎ 情操豊かな人間性を育てる



献立のクラス別配慮について

保育園では、大きく離乳食と幼児食に大きく分かれています。幼児食の中でも未満児と以上児では以下のような配慮を行っております。

すみれ組…ごはんにかけるゆかりやごま塩などは献立にあっても素材の味を大切にしているので提供していません。後がけのソースやケチャップ類も同様です。

すみれ・すずらん組…咀嚼・嚥下が未発達なことによる誤嚥を防ぐためこんにやくは糸こんにやくで代用する、または取り除いて提供します。

未満児クラスにはお餅やお団子は提供していません。

以上児…おかずをご飯に混ぜたりはしないで、主食、副食など交互に食べるようにしています。

保育園では煮干しやだし昆布、かつお節などからとった天然だしを使用しています。

だしを使うことにより薄味に仕上げています。

給食に関して、質問・ご意見などありましたら、お気軽にお声がけください。

保育園の栄養価について

1日に必要な栄養量は1～2歳 950 キロカロリー、3～5歳 1300 キロカロリーです。(日本人の食事摂取基準 2020年) 保育園では昼食+おやつで3～5歳児は1日のうち45%を、1～2歳児は50%を摂取することを目安としています。

給食室メンバー紹介

この3人でおいしい給食を作っていきます!

- * 高橋智子 (栄養士): みんなが元気で笑顔になる給食を提供していきます。
- * 菱田弘美 (調理員): おいしい給食を作ります。いっぱい食べて大きくなってください。
- * 片山美由紀 (調理員): みんなが食べると元気になる給食を作ります。

よろしくお願ひします。

☆お知らせ☆ 4月より水分補給のお茶が全クラスほうじ茶から「むぎ茶」になります。