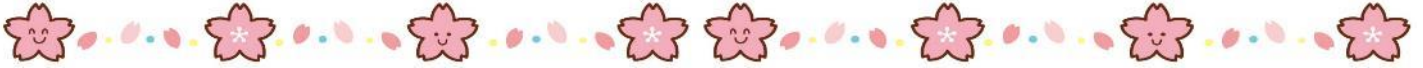


# ぐんぐん



幼保連携型認定こども園  
令和6年4月号 中山保育園



ご入園・ご進級おめでとうございます

栄養バランスの取れたおいしい給食で子どもたちの心と体の成長を見守っていきたくと思います。  
どうぞよろしくお願いいたします。



中山保育園では次の目標をもとに給食を提供しています。

【楽しく食べる体験を深め、「食を営む力」の基礎を培う】

～楽しく食べる子どもは食育のリーダー～

子どもたちのこのような姿を目指しています

- ★ お腹がすくりズムのもてる子ども
- ★ 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ★ 一緒に食べたい人がいる子ども
- ★ 食事を作り、準備にかかわる子ども
- ★ 食べ物を話題にする子ども



## 保育園の給食について



離乳食… ご家庭で食べたことがある食材のみを使用し、一人一人の発達に合わせて対応しています。

幼児食… 3歳以上児と3歳未満児では食材の大きさを変えたり、安全のため提供する食材を変更するなどの配慮をしています。

また、ひよこ組、ペンぎん組は板こんにやくや皮付きのミニトマトなど誤嚥の危険性のある食材は使用しません。

汁ものや煮物などは煮干し・かつお節・だし昆布などの天然のだしを使用しています。だしの風味を活かした和食を中心に安全で安心な給食を提供していきます。

アレルギー除去食…アレルギー専門医の診断を受け、医師から「生活管理指導表」を提出していただきます。医師の指示に基づき、アレルギー除去、代替え食を提供します。

また、体調不良時など給食で個別に配慮が必要な場合も医師の指示に基づき、**配慮食依頼書**の提出をお願いしています。

## 給食室 メンバー紹介



栄養士：高橋 智子  
「おいしかったよ」の声がたくさんもらえる給食を作っていきます。

★好きなメニュー  
ミートローフ、ピクルス、バターケーキ

調理員：菅原 和代  
毎日おいしい給食作りに励んでいます。

★好きなメニュー  
かつおの竜田揚げ、鮭の照り焼き

調理員：千葉 由美  
元気になるおいしい給食を作りま〜す!!

★好きなメニュー  
五目卵焼き、カレイの和風ムニエル  
きなこクリームサンド

調理員：佐々木 光江  
みなさん、沢山食べて下さいね。おいしかったメニューを会った時に教えてね!

★好きなメニュー  
鮭の西京焼き、ナポリタン