



# おおきくなーれ

幼保連携型認定こども園 仙台保育園  
給食だより  
令和6年4月号



## 入園・進級おめでとうございます

暖かな陽ざしがきらめく中、新年度がスタートしました。新しい環境にワクワクドキドキしている子どもたちが、元気いっぱい過ごせるよう、ゆったり見守っていきましょう。  
おいしい給食を用意して、体調管理をサポートしていきます。

## 仙台保育園のきゅうしょくについて

このようなことを意識して献立を考えています

和食を中心に



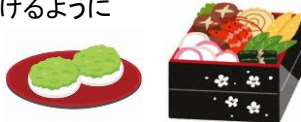
素材の味を大切に



旬を感じることができるように



伝統食や行事食を伝えていけるように



バランスの取れた食事を



色彩も楽しめるように



## 3歳以上児はバイキング給食をしています

当園におけるバイキング給食とは、好きな物だけを自由にとるのではなく、栄養バランスを考えながら、自分が食べられる量を知るために行います。完食することで達成感を

## お弁当の日があります

お弁当の日は以上児クラスとたんぼぼ組のみです。

たんぼぼ組は、後期（10月以降）からの実施となります。献立表でお弁当の日をご確認の上、主食とおかずいりのお弁当のご準備をお願いいたします。

尚すみれ組・すずらん組は給食があります。

## 栽培活動やクッキング活動

栽培活動を通じて、植物の生長を楽しみ、命の大切さを知り、「食」への興味関心をうながすことへ繋がります。自分たちが世話をして野菜を育てることにより、どのように育ったのかという過程を知り、普段食べている食べ物を育ててくれた人がいることに気づきます。また育てた野菜をみんなで一緒に収穫し調理して食べる事で、栽培活動の喜びも大きくなります。自ら食べ物を育て、調理し食べるというのは人間にしかできない行為で、その土台となる経験を経て、食への興味関心を養っていきます。

## 月齢に合わせた食事の提供

保育園の給食では、離乳食から幼児食、食物アレルギーの代替食、体調不良時の配慮食など様々に個別配慮した食事の提供を行っています。

幼児食においても特に1・2歳児クラスでは以下の様な配慮を行っています。

- ①かまぼこ、こんにやくなど弾力のあるものは出さない、あるいはすりつぶす、細かく切るなど。
- ②豆・トマトなど皮が口に残るものは皮をとり、小さく切る。
- ③わかめ・薄切りのきゅうりなどは柔らかく加熱する。
- ④うす味を心がけ、ふりかけやあと掛けのソースなどは、すみれ組は使用しない。

## 今月のお弁当の日 4月24日(水)

未満児クラス（すみれ組・すずらん組・たんぼぼ組）は給食があります。

