



給食だより 4月号

令和7年4月
旭町保育園
宮村 亜沙美

保育園の給食について

ご入園・ご進級おめでとうございます。新しいお友達を迎えて、新年度がスタートします。乳幼児期は、これからの食生活の基本を身につける大切な時期です。子ども達が毎日の食事を楽しみながら、少しずつ成長できるよう保護者の方々と一緒に見守っていきたいと思っています。今月号では、園で提供している給食についてお知らせします。

保育園の給食の内容

離乳食

・個々の成長に合わせた食形態、回数で提供します。
※家庭で食べたことのある食品を提供します。献立表をご覧ください。初めての食品がある場合は事前に食べていただくことをお願いしています。摂食表を活用しながら、気になることなどありましたら気軽にご相談ください。

幼児食

＜1歳児クラス＞

保育園(午前間食(牛乳)+昼食+午後間食)で1日の目標栄養量の50%程度を提供します。

＜2歳以上児クラス＞

保育園(昼食+午後間食)で1日の目標栄養量の45%程度を提供します。

ごはん…全園児に主食の提供をします。

幼児食では、5分づき・8分づき・混ぜごはん・ふりかけごはんなど様々なバリエーションを提供し、食への興味・関心を深めています。

おかず…主菜→肉・魚・大豆製品(豆腐・高野豆腐など)を中心としたメニュー。

副菜→旬の野菜・きのこ類を中心としたメニュー。

汁物→みそ汁は昆布・煮干し、スープは鶏がらでだしを取っています。

間食(おやつ)…牛乳+手作りおやつ・果物・いも類・菓子類を提供します。



給食作りで心がけていること

- 🍷 個々の成長や発達に合わせた食形態を提供しています。
- 🍷 味覚の発達のために、薄味で素材の味を生かして調理しています。
- 🍷 〈煮る〉〈焼く〉〈炒める〉〈揚げる〉〈和える〉など様々な調理方法を取り入れています。
- 🍷 旬の食材や郷土料理、行事食の提供を通じて、食の体験を豊かにしています。
- 🍷 食中毒を防止するための衛生管理を徹底しています。
- 🍷 誤嚥などの窒息事故の予防のため、食材の切り方や大きさに気を付けています。



給食だよりの配信について

給食だよりがより保護者の皆様に身近に感じて頂けるようリニューアルします。Instagramの投稿をより充実し、食事の様子やレシピなどを配信し、ご家庭に届けていきたいと思っています。おたよりは2ヶ月ごとの配信となりますが、不定期で特別号を配信するなど内容を充実させます。「〇〇を作っている動画が見てみたいな〜。」など、Instagramに投稿してほしい内容の意見もぜひ、お聞かせください。