



がつしょくいく 4月食育だより

2021年4月 あいせん保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。新しいお部屋になり、みんなわくわくと元気にすごしていますね。今年度も元気に楽しく過ごしてもらうために、安全でおいしい給食を作りたいと思います。1年間よろしく願いいたします。

今月の使用食材につきましては、アレルギー等に配慮し具体的に配布献立表に明記をしています。おうちで食べたことのない食材が保育園の給食で出る場合は、必ずおうちで何度かお試しください。申し出がない場合は、献立通りの提供になります。



保育園の給食について

子ども達が毎日食べている給食には、たくさんの思いや工夫が込められています。“子どもが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために、健康な生活の基本としての「食を営む力」の基礎を培う”ことを目標にしています。

年間を通して

「主食」+「一汁二菜」が基本です。
いろいろな食品や料理で子どもの発達を促します。



はる～なつ

- ・食べやすい献立、食べなれた献立を取り入れます。
- ・魚も骨の少ない食べなれたものを使用します。

季節の献立：こどもの日



なつ～あき

暑くても食べやすいものや、冷たく口当たりのよい献立を取り入れます。
カルシウム、鉄など夏場に不足しがちな栄養素を補う工夫をします。

季節の献立：七夕、お彼岸



あき～ふゆ

からだを動かしお腹を空かせ、慣れない献立にも挑戦し、食の経験を広げます。

咀嚼力をつける食材や調理を工夫します。

季節の献立：さつまいも料理、冬至



ふゆ～はる

身体の温まる料理や調理の工夫をします。

冬ならではの献立を取り入れます。

季節の献立：七草、節分、ひな祭り、お彼岸



おいしい給食を提供できるよう、給食室でも日々工夫をしていきます。

