



給食だより



楽しくおいしく食べようね!!

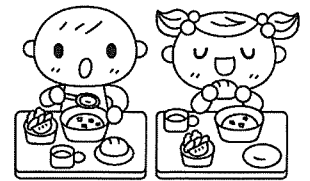
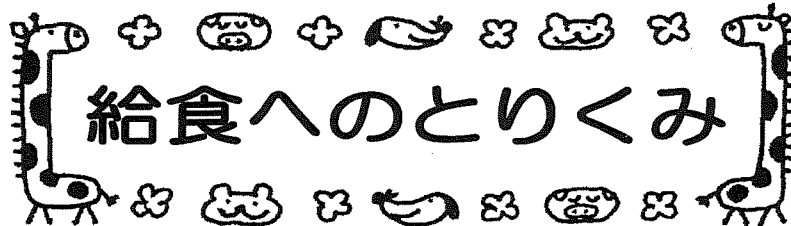
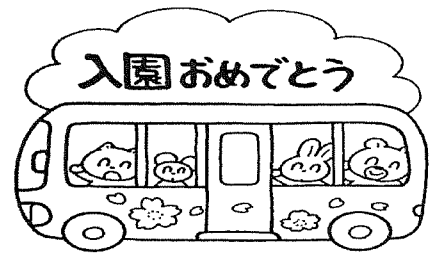
ご入園・ご進級おめでとうございます。

新年度を迎え、子ども達も新しい生活が始まります。

新入園児のお子さんは、おうちの方も心配していることと思います。

園ではお子さんの発達・体調などに配慮し、保護者の方々に協力していただきながら、給食を提供していきたいと考えております。

どうぞよろしくおねがいたします!!



保育園では「おいしく、たのしく」給食が食べられるようにいくつかの工夫・取り組みがあります。

① 手作り中心の給食です。

おやつも含めて、給食の先生たちが心をこめて手作りに努めます。

乾物や根菜の煮物、きんぴらなど和食メニューも積極的にとりいれます。

② サイクルメニューです。

サイクルメニュー(ひと月に2回同じメニューを繰り返します)にすることで、食材になれてもらうこと
残菜の量や調理方法の工夫など、よりおいしいものをつくる参考になっています。

また4月・5月は新しいお友達のために、こどもたちの好きなメニュー・食べ慣れたものを取り入れて
給食に慣れてくれるように心がけます。

はじめは栄養より「給食はたのしい!!」「残さず食べたよ!!」を優先したいと思います。

③ 行事食をとりいれています。

季節の行事食、お誕生会、クリスマスなど季節を大切にしたいメニューです。

④ 給食レシピをご紹介します!!

こどもたちに人気のメニュー、お手軽メニュー、作り方を教えてほしいと
リクエストのあったメニューを給食だよりのなかで、
ご家庭でつくりやすい分量になおしてご紹介しています。

⑤ 食材について

震災後、放射能の影響については依然としてご心配をされていることと思います。

保育園で使用する郡山産の「あさか舞」は出荷時に放射能検査が行われており、安全性が確認されています。

また、保育園で調理された給食・原材料についても

毎日検査が実施されており、問題がないことが確認されています。



給食はうす味

園児が濃い味に慣れないよう、また
食材自体の持つおいしさを味わっ
てもらうために、料理はうす味にし
て出すようにしています。



給食の栄養価をお知らせします



一人当たりの栄養価 (4月)

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	カルシウム mg	鉄 mg	V.A μg	V.B1 mg	V.B2 mg	V.C mg
3歳以上児	560	20.4	16.9	247	2.2	225	0.27	0.38	33
3歳未満児	478	17.8	14.9	247	1.9	260	0.24	0.36	36

