



食育だより



多伎こども園 4月の食育だより

御入園・御進級おめでとうございます

暖かな春の訪れとともに、新しい一年がスタートしました！お部屋の移動や新しい担任・お友達との出会いなど、子どもたちにとっては環境が大きく変わる時期です。

園では、子どもたちが心も体も健やかに成長できるよう、日々の給食を大切にしています。季節の食材や行事食を取り入れながら、食への興味や関心を育み、「食べることが楽しい」と感じられる経験を積み重ねていきたいと考えています。本年度もよろしくお願いいたします。

◆◆◆園の給食について◆◆◆

- 安全な食材、季節の旬の食材を使用していきます。
- だしは、かつお節、昆布、いりこで取り、自然なうまみも生かしていきます。
- 味付けは食材の持ち味を生かし、薄味で食べやすくしています。
- 「ふるさと食の日」…地産地消の食材を取り入れた献立で月1回あります。
- 「カミカミ&健康メニュー」…よく噛んで食べるよう咀嚼を意識した献立で月1回あります。
この日は十六穀米のごはんを取り入れています。ビタミンやミネラルが豊富でよく噛んで味わうことで、体を内側から元気にしてくれます。(1歳半までのお子さんは白米の提供です。)
- 「青空給食」…給食を弁当箱に詰めて、普段とは違った場所や天気の日には屋外などで食べたりします。
- 3歳以上児クラス(ぱんだ組・きりん組・ぞう組)には骨のついた魚を提供しています。3歳未満児クラス(ひよこ組・こりす組・うさぎ組)には骨なしの魚を提供しています。
- 離乳食は中期食と後期食を提供しています。



★青空給食★

青空給食は、園外にでてかけて食べたり、テラスでお日様を浴びながら食べたり、いつもと違った環境や雰囲気ですることが出来ます！

苦手なものにも挑戦できる不思議なパワーを持っています！お日様を浴びながら食べるお弁当は美味しさが増しますね！



★お弁当の日のお願い★

園では、月に1回お弁当の日があります(6月・7月・8月は食中毒の予防のためありません)。近年、子どもの食べ物の窒息事故が増えています。園の給食では安心・安全に食べられるように、ミニトマトやぶどうなど球状の食材を提供する時は、3歳以上児クラスは1/2カット、3歳未満児クラスは1/4カット(3歳未満児のぶどうは皮なし)で提供しています。お弁当の日にも、ミニトマトやぶどうなどの丸いものはお子さんの年齢に合わせて、1/2カット、または1/4カットにして詰めて頂くようご協力をお願いします。

タッパーの大きさが小さいと、おにぎりが入らなくなります。ぱんだ組以上は20cm×15cm程度、うさぎ組は15cm×10cm程度のもの、仕切りやロックなどのないシンプルなタッパーの用意をお願いします。