

4 月号 給食だより



＊「生きる力」に繋がる3つのアプローチ

給食は栄養を摂るだけでなく、社会性を育み「生きる力」につなげていく役割もあります。その具体的な3つのアプローチを紹介します。

① 健康的な食事づくり

主食・主菜・副菜が揃った献立作成で成長期に必要な栄養素を過不足なく補給できるようにします。だしや旬の食材を生かした、薄味調理により、健康的な身体と豊かな味覚を育みます。



② 安心・安全な給食づくり

手洗い・消毒・加熱を徹底し食中毒予防に努めています。また、咀嚼や嚥下の機能が発達途中にある乳幼児には誤嚥や窒息の危険が無いよう特に細心の注意を払った食事作りを、心がけています。

食物アレルギー児の食事にも個別に調理・管理します。



③ 楽しく食べられる環境づくり

友達や職員と一緒に食べることで協調性や社会性を育みます。また挨拶を通して感謝の気持ちや食事のマナーを身に着けます。楽しい雰囲気の中で食への興味引き出し、自分で食べようとする意欲を伸ばします。



＊ 園での食事について

保育園の給食は、子どもたちの健康維持、発育に必要なエネルギーや栄養素の1日の半分量を補えるように食事提供をしています。また、行事を通して四季を感じ、日本や世界の文化に触れる機会を設けています。

子どもたちには、日々の給食と行事の特別な食事、そして食育活動を通して、「食」に興味を持ち、楽しむ気持ちを持ってほしいと感じます。

時には食べ慣れない食材やメニューも出てくると思います。頑張っって一口食べてみる気持ち、友達との会話や交流を楽しむ気持ち、食事に感謝する気持ち、いろいろな気持ちを食事から経験して、心も身体も健やかに育ててほしいと願います。

令和8年度 給食スタッフ

- 管理栄養士：中野夏子、佐藤遥
- 調理師：井坂零美
- 調理員：菅原みやす、佐々木加代

