



4月の給食だよ

平成26年度4月
栄養士:山中 作紀

ご進級・ご入園おめでとうございます

新入園の子どもたちにとって、保育園での生活は初めての経験がいっぱいで慣れないこともあると思います。給食の時間はお友だちや先生と一緒に楽しく食べましょう。

給食目標:楽しく給食を食べよう。

4月は子どもたちの好きな献立が盛り沢山です。楽しい給食の時間になるよう、心をこめて調理します。

ながさわ保育園の給食

ながさわ保育園の給食について保育園の給食は下記に基づき調理員の手で作られています。



~給食について~

1日に必要なエネルギー量のうち50%を給食とおやつから摂取できるように考え、実施しています。

3歳未満児と3歳以上児に区分されます。

3歳未満児 (1~2歳)

午前のおやつ、昼食、
午後のおやつ

3歳児以上 (3~5歳)

昼食、午後のおやつ



~安心・安全な給食~

- 米は三重県産を使用し、七分つきに精米して提供しています。
- 野菜、肉類（鶏肉・豚肉・牛肉）は国内産のものを使用しています。
*たまねぎ、だいこん、ブロッコリー、トマト、キャベツ、白菜、いちご、みかんなどは地元の方に作って頂いたものを届けて頂いています。
- 加工食品や調味料は食品添加物を含むものは出来るだけ避け、和風だしはかつお、昆布、煮干しからとっています。
- 旬の食材を使用し、食材の美味しさを生かした薄味調理を心がけています。

離乳食・アレルギーのお子さんに対して

離乳食は「授乳・離乳の支援ガイド」に基づき、家庭と連携し、子どもにあった離乳食の提供をしています。食物アレルギーは、主治医の指示に従って個別に対応しています。

(診断書の提出をお願いしています。)

おやつについて

週に2~3回、調理員が手作りしたものを取り入れています。また、市販のおやつも添加物が少ないものを吟味して提供しています。

