



(作成者) 栄養士 野原正子

令和6年 4月号

みんなで食べるとおいしいね! たのしいね!

★★★ 園の給食について ★★★

園の給食は、★幼児食 ★離乳食(3~4段階) ★午前のおやつ ★午後のおやつ
 ★アレルギー対応食 ...など、年齢に合わせて多様な給食内容になっています。
 厚生労働省の食事摂取基準(2020年版)に基づき、各年齢の基準をみたとすよう献立を作成し、安心・安全で栄養バランスのとれた食事づくりを心がけています。
 保育内容でもいろいろな角度から盛んに『食育』が取り組まれ、
 食べる楽しさ、食べ方のマナー、食文化を学んでいます。食べることは生きる力の基本です。
 家庭・園・地域...共に子ども達の健やかな成長を願って、見守っていただけたらと思います。



●卵アレルギー、乳アレルギーだけど、
 除去したら栄養が不足しないかな?
 代替えがあるのかな?

●大豆や枝豆、ぶどうなどが、給食で
 出ないのはなぜ?

●大量の給食をつくるけど、衛生面は
 大丈夫かな?

●離乳食はちゃんと月令を配慮して
 くれるのかな? 食べてくれるかな?



安全・安心な給食が最優先!!

園の給食を実施する上で、
 多くのガイドライン・マニュアルがあります。
 (主なもの) ... 随時お伝えしていきます。

- ★ 授乳・離乳の支援ガイド(2019)
- ★ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019)
- ★ 教育・保育施設等における事故防止
 及び事故発生時のためのガイドライン
- ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル(HCCAP)
- ★ 異物混入対応マニュアル

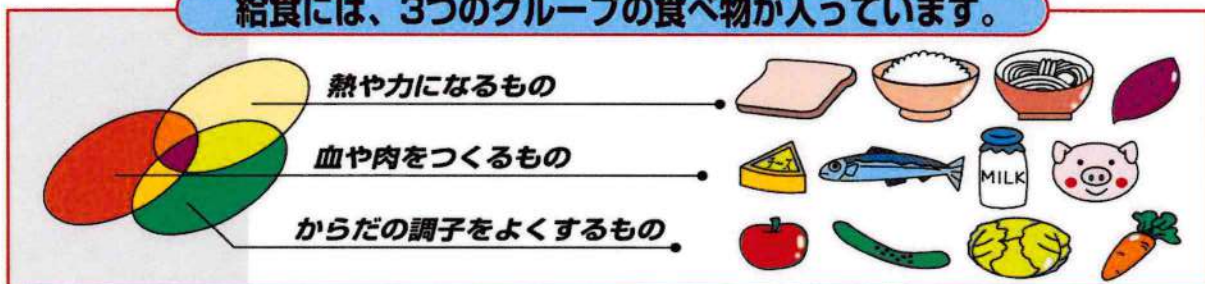
おまかせください。
 大丈夫ですよ。
 給食も保護者の皆様との連携が大切!
 お気軽に給食室へ声をかけてください。



♡子ども達への愛情はもちろん、
 子ども達の口にはいるものを作るという重要な役割を
 常に責任をもって取り組みたいと思います。



給食には、3つのグループの食べ物が入っています。



♡ 食の情報、人気レシピの紹介などお伝えしていきます。
 今年度もどうぞよろしくお願いいたします。(給食室一同)