

食育だより

2018年春号
山の手保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。

春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。
子どもたちが明るく元気に毎日の園生活を過ごせるように
旬や季節を大切にしながら、心をこめて手作りの給食やおやつを届けたいと思います。

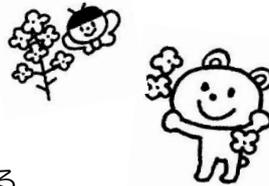
4月の行事食は、新入園児歓迎会・子どもの日の集いを予定しています。

楽しく、おいしい給食に♪

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。
栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという
願いを込めて、こだわりを持って作っています。

こだわりポイント

- ★旬の食材を使う
- ★添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- ★硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする



玄関にあるケースの中に、その日
提供した給食やおやつを
展示しています。子どもたちが
給食で食べているものや量を
参考にいただければと思います。



5大 アレルギー

- 1 卵
 - 2 牛乳
 - 3 小麦
 - 4 大豆
 - 5 魚卵
- 離乳食・アレルギーのある
子どもは、メニューや味付けを
変更して作っています。
子どもたちの様子を見ながら、
状態にあった給食を作って
いきたいと考えていますので、
子どもたちに何か変化が
あった時は必ずお知らせください。

旬の食材

アスパラ ・ 春キャベツ ・ 新じゃが芋 ・ 新ごぼう
新たまねぎ ・ グリンピース ・ 筍 ・ いちご ・ キウイ



給食にも旬の食材を使った献立を入れています♪
旬の食材を食べて、元気に過ごしましょう！