

《給食について》

年間計画に基づき、年齢・発達に応じた食育指導を行い、日々の食事の中で食事マナーを身につけます。3歳以上児では三食群の話などの食育講話を行い、食への関心を高めます。

★お箸・フォーク・スプーン・エプロン・おしぼりは園で用意します。



全園児完全給食・・・平小城産の炊き立てご飯を提供します。

月・空・虹組（3歳以上児）も白ご飯の持参は必要ありません。

※以上児は主食のお米代として毎月500円を徴収致します。

離乳食・・・月齢、段階、個人差に応じて、初期～移行期へ適した食材と味付け、形状で調理します。それぞれに応じた介助を行いながら、楽しい雰囲気の中で食事し、食への関心を高めます。

おやつ・・・花・星組…午前9：00／午後3：30 月・空・虹組…午後3：30
手作りのおやつと牛乳があります。



お弁当の日・・・月に1回、お弁当の日を設けています。（遠足などの行事日も含む）
詳細については【別紙3】をご覧ください。
お忙しい中お手数おかけしますが、ご協力よろしくお願い致します。

食育体験活動・・・年間を通して、年齢に応じたクッキングや菜園活動、バイキング給食などを取り入れています。様々な食材に親しみながら、食事までの過程を知ること、食への興味と関心を高めます。



お箸の指導・・・年齢と発達に応じたスプーンやお箸を使用し、園全体でお箸の正しい持ち方の指導に取り組んでいます。（持参の必要はありません）

- 地産地消に心がけ、季節の野菜や果物類、海草、小魚類などの食材を使い、鉄分やカルシウム、ビタミンを十分に摂取できるようにしています。
- ベジブロススープ（野菜・果物の皮や芯を煮出した栄養満点のスープ）を出汁として使用しています。
- 新型のスチームコンベクションを活用し、栄養を閉じ込め、よりヘルシーで素材の味を生かした薄味の献立を心がけています。
- 食材カットの工夫や、豆類や団子を提供しないなど誤嚥防止に配慮しています。



給食では、子どもさんの1日に必要な栄養の半分を摂っています。給食だけでは全栄養は補えませんので、ご家庭でもしっかり栄養のある食事に心がけましょう。

食物アレルギー対応について



食物アレルギーをお持ちの方で、アレルギー除去食を希望される方は、除去対応することが可能です。除去内容、症状、対応方法等、担任（栄養士）へご相談下さい。なお、その際は、医師の診断書が必要となりますので、必ず提出をお願いします。また、年度途中で食物アレルギー症状を新規発症し、除去対応が必要になった場合も診断書の提出を必ずお願いします。