




4月の食育だより

2024年 4月 1日
認定こども園あゆのさと
栄養士 勝又 竹内

暖かな春の陽気と共に新年度がスタートしました。ご入園・ご進級おめでとうございます。
元気で楽しい園生活を送れるよう、給食室からおいしい給食で応援していきます。

園の給食について

- 多くの食材を使用し、食材に親しむ機会となるよう献立を考えています。
- 安心して食べることができるよう、食材を選び、衛生的に取り扱っています。
- 味付けは薄味にし、食材の持つ味の大切さを子ども達に知らせています。
- 日本に昔からあるひじきや切干大根などの食材を、子ども達に知らせています。
- 黒米、鹿肉、椎茸など伊豆市の特産品や季節の野菜を使用し地産地消を心がけています。
- 旬の食材や料理についての話をする事で、食べることへの興味が湧くように努めています。



教育部籍の子はおやつ提供はありませんが、こども園の昼ごはんとおやつで、子どもが1日に必要なエネルギーの約半分をとります。

毎日、玄関に給食のサンプルを掲示しますので、参考にしてください。

アレルギーのあるお子さんには、生活管理指導表を提出していただき、個別に対応していますので、お知らせください。

園に慣れるように、最初は子ども達が好むメニューを献立に取り入れています。噛むことを促すために、固さのある食材や、和食のメニューをだんだん増やしていく予定です。

アレルギーではないが体調不良などで給食のメニューに不安等がある時は、ご相談ください。一時的に除去が必要な時は、除去依頼書の提出をお願いします。

除去依頼書での対応は、代替品の提供はありませんのでご承知おきください。

園の給食やおやつでは、行事に合わせて、園児のお楽しみメニューになったりするチョコレートなどを使用することがあります。

その他心配なことやご質問がありましたらお声かけください。

食育絵本紹介



やさいのおしゃべり 作:泉なほ 絵:いもと ようこ
出版:金の星社

れいちゃんの家野菜室にやってきたきゅうりくん。実はれいちゃんきゅうりが大嫌い。

野菜室にはたくさんのやさいのお友達がいて、なにやらおしゃべりをしています。

れいちゃんはきゅうりを食べることができたでしょうか？

大人も思わずクスッと笑ってしまうようなお話です。
あゆのさとのぐるぐる図書館にもあります。