

4月の食育だより

2023年 4月 1日
認定こども園あゆのさと
栄養士 勝又 竹内

桜の花の便りとともに、入園、進級を迎えられましたことをお祝い申し上げます。
子どもたちは日々成長しています。1日1日を大切に、からだも心も大きくなってほしいと思います。
給食室もおいしく楽しい給食作りで応援します。

園の給食について

- 多くの食品を使用し、食品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たちに知らせています。
- 日本に昔からあるひじきや切干大根などの食材を、子どもたちに知らせています。
- 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こゝで、食べるこゝ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の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きさんには、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が、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。一時的に除去が必用な時は、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。

園の給食やおやつに、行事に合わせてたり、園児のお楽しみ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



おやおやおやさい

文：石津ちひろ/絵：山村浩二 福音館書店

絵本の主役はフレッシュな野菜たち。ページをめくると、野菜たちのマラソン大会が開催されます。この作品では思わぬハプニングが起こり、小さなドラマが展開されていきます。描かれている野菜は、それぞれのキャラクターの雰囲気とぴったり合っているところがなんとユーモラスさを感じます。
さて、一等賞になったのはだれだと思いますか？

