



4月の食育だより



2026年 4月 1日
認定こども園あゆのさと
栄養士 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たちに伝えています。
- 昔から日本に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努めています。



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。



教育部籍のお子さんに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。

園の給食やおやつでは、行事に合わせてたり、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。



園に慣れるように、最初は子どもたち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。

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

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っ嫌い。

野菜室にはたくさん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。