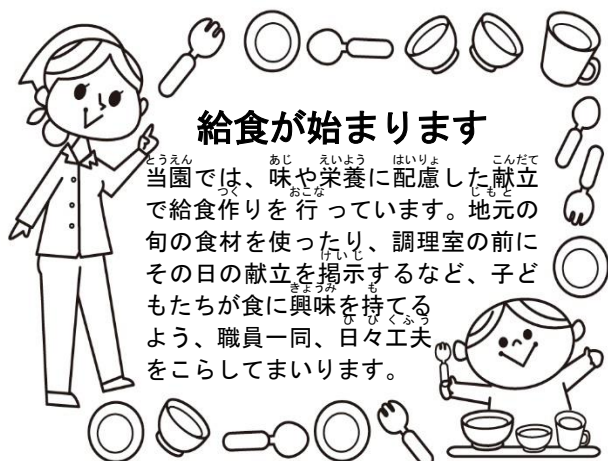
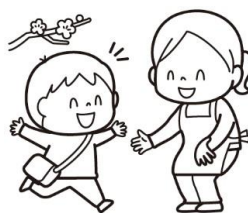




あた 暖かな春風（はる）に包まれ、入園・進級の日を迎えました。職員一同、子どもたちを喜んで迎えています。給食室では、旬の食材を使った安全でおいしい給食を提供してまいりますので、どうぞ宜しくお願い致します。



給食が始まります

当園では、味や栄養に配慮した献立で給食作りを行っています。地元の旬の食材を使ったり、調理室の前にその日の献立を掲示するなど、子どもたちが食に興味を持てるよう、職員一同、日々工夫をこらしてまいります。



食育ってどんなこと？

食育とは、さまざまな体験を通して、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことです。食を営む力によって、基礎ができる乳幼児期は重要な時期になります。

〈食育で目指す子どもの姿〉

- お腹がすくリズムの持てる子ども
- 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- 一緒に食べたい人がいる子ども
- 食事づくり、準備にかかわる子ども
- 食べものを話題にする子ども

1年間の食育目標

0、1歳児…「食べたい」という意欲を持つ
自分の意思で食べることを獲得する時期です。食べ物への興味を深め、「食べたい」という意欲を引き出しましょう。

2歳児…基本的な食べ方を身につける
食べ方を身につける時期です。食事のあいさつや、スプーンやフォークを使えるようにし、よくかんで食べるように促しましょう。

3歳児…楽しく味わって食べる
食欲や会話力が増し、集団での食事が楽しみになる時期です。楽しい雰囲気作りを心がけましょう。おはしの使い方も練習し始めます。

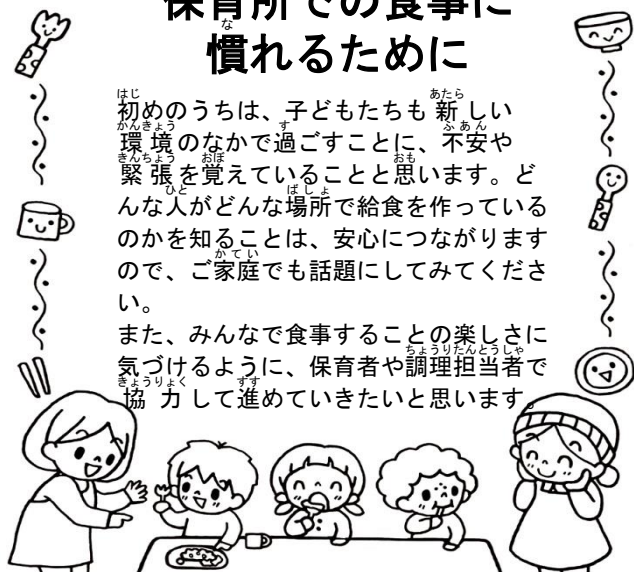
4歳児…好き嫌いをせずに食べる
自分で選んで食べられる時期です。苦手な食材にも挑戦させましょう。味付けの工夫や食材の栽培、調理の手伝いなどから、克服できることもあります。

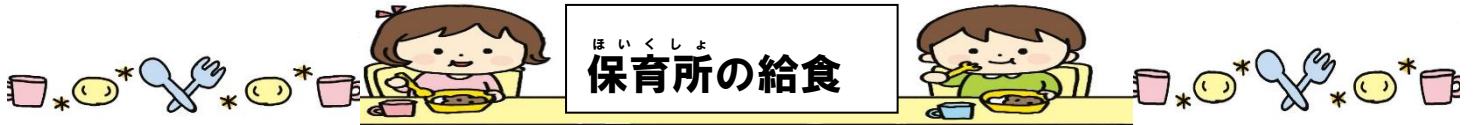
5歳児…食事の大切さやマナーがわかる
食生活の基礎が確立する時期です。三食をきちんと食べる、食事に感謝する、マナーを理解する、みんなと楽しく食事をするなどを心がけましょう。

保育所での食事に慣れるために

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を感じていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ることは、安心につながりますので、ご家庭でも話題にしてみてください。

また、みんなで食事することの楽しさに気づけるように、保育者や調理担当者で協力して進めていきたいと思ひます。





ほいくしょ 保育所の給食

☆衛生第一に調理しています。

大量調理衛生管理マニュアルに沿った衛生管理を行っています。

厚生労働省からの『保育所における食事提供ガイドライン』を参考に、食事から

摂取するエネルギーや栄養素が心と身体を健康な状態にできるように食育計画を作成し、食事提供を行っています。

☆月齢に応じた離乳食、食物アレルギー除去・代替食も対応しています。

☆和食を中心に、基本的に手作りで、家庭的で薄味に調理しています。

(いりこ・昆布・かつおだしなど)



☆旬の野菜や果物を取り入れています。菜園活動で栽培した野菜も調理して食べます。

☆食事マナーやよく噛んで食べる習慣を身につけます。



(食器の配置・箸やスプーンの持ち方や姿勢など)

☆給食は少しでも早く慣れるように、4月、5月は二週間のサイクルメニューを、実施しています。

☆給食とおやつは毎日サンプルを展示しています。

(5歳児さんと0歳児さんがいらっしゃる場合は一番月齢の低いお子さんのサンプルを展示)



～家庭での食事作りの参考にご覧ください～

