



★ご入園・ご進級おめでとうございます★



子どもにとって、食事は心身の健やかな発達とともに、将来にわたる正しい食習慣の基礎を築くために大切です。そこで、園では給食を提供するにあたり、以下の点に配慮しています。

給食提供で配慮していること

○ 安全な食事の提供

- ・食中毒を防ぐために加熱調理を中心に提供します
・加工食品、輸入食品の使用は極力控えます

○ 子どもにふさわしい食事の提供

- ・子どもが食べやすいように調理方法、盛り付けを工夫します
・栄養面に配慮し、薄味を心がけます

○ 給食の栄養目標量

- ・3歳未満児：昼食十午前・午後のおやつで一日の目標量の50%を提供(家庭での朝食+夕食で50%)
・3歳以上児：昼食十午後のおやつで一日の目標量の40%を提供(家庭での朝食+夕食で60%)



★ 新入園児の保護者の皆さまへ ★

子どもたちにとって、入園は大きな環境の変化です。園での生活や給食に慣れるまでは、給食を食べる量が少ないお子さんもいます。日中、元気に活動できるよう、朝ごはんを食べてから登園するようにお願いします。園では、給食のサンプル展示、栄養成分値の掲示、レシピの配布等、食にまつわる様々な情報を発信しています。ご家庭での食事や健康づくりの参考にしてください。お子さんの食事でご心配なことがありましたらいつでもご相談ください。



✿ おしらせ ✿

📍印...お誕生会です。今月は23日(火)です(全園児)

△印...主食のいらぬ日です(3~5歳児)



Table with 6 columns: Date, Menu, あかのなかま, みどりのなかま, きいろのなかま, その他調味料. Rows include 1月 麻婆豆腐・華風あえ・果物, 2月 焼き魚・ひじきの炒り煮・みそ汁・果物, etc.

* 献立内容を変更する場合があります。 * マヨドレは、原材料に鶏卵のっていない、マヨネーズ風味の調味料です。

* 鉄補助食品として、飲むヨーグルト・マスカットゼリー・ジョアを提供しています。

今年度より、午後おやつを給食の献立欄に記載しております。飲み物は、0~2歳児と3~5歳児で異なることがあるため記載しておりませんが、牛乳・スキムミルク・お茶を提供しております。