

食事

2018年
4月

入園・進級おめでとうございます。

新しいお友達がたくさん増えました。

いっぱい食べて元気に遊ぼう！



葉っぱも出てきた桜、チューリップが咲く中行われた慣れ保育も終わりました。ひよこぐみさん、離乳食作りありがとうございました。おいしそうに食べていましたね♪自分で手を出したり、身を乗り出したりして「もっともっと」と食べていたひよこ組さんの子どもたち。りすぐみさん、うさぎぐみさん、かばぐみさんの新しいお友達も苦手なものもありながら、給食を食べてくれました♪離乳食やミルク、給食にまだ慣れていない子も、その子のペースでだんだん慣れて来るので大丈夫ですよ。保育園では、家庭の食卓にあまり並ばないメニュー（なます・白和えなど）も出てきます。初めての味に戸惑うこともあるかもしれませんが、色々な経験を積んでいきましょう。これからも美味しい給食を作っていきます!!!

●保育園の食事(乳幼児食)●



*献立は和食中心の2週間のサイクルメニューです。調理室の前にあるサンプルケースには、月の前半の2週間は乳児量の盛り付けで実物が置いてあります。

幼児はその2割増しです。量など参考にしてみてください。後半は写真になります。

夏場は衛生上写真展示のみになります。

*味付けは素材の味を生かすように、薄味です。

*豆、海藻、旬の野菜を多くとりいれます。

*主食の米は、精白米・胚芽米を混ぜて、ビタミン・ミネラル摂取に気をつけています。

*食品の安全性にも気をつけ、添加物の少ない物を選び、輸入品はなるべく使用しないようにします。

*放射線物質汚染への対応…基本的に区の対応に準じています。調理室の前に野菜、肉、魚の産地表示をしています。発芽玄米、きびの使用は控えています。



●調理職員の紹介●

榎本 孝子 (離乳食担当)
松村 美穂 (乳幼児食担当)
村山 佳菜 (乳幼児食担当)
木村 結喜子 (延長パート)
よろしくお願ひします。

気になる献立があったら直接でも、ノートでもいいのでぜひ聞いてください。

その子の年齢に合わせた作り方を教えてください。

(保育園では年齢に合わせた切り方、ゆで方、味付けをしています)

