

食事 2019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！



満開の桜、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♪自分で手を出示したり、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、給食をよく食べてくれました♪離乳食やミルク、給食にまだ慣れていない子ども、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。おいしい給食を提供できるよう調理室一同がんばります。

●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。(苦手な物も、同じものができると食べ慣れて、食べられるようになることがあります。) 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、加工食品、輸入品はなるべく使用しないようにします。
- * サンプルケースのところに、野菜、肉、魚などの産地表示をしています
- * それぞれの年齢・発達にあった形態(長さ、固さ、味つけなど)にしています。



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お教えます。
(保育園では年齢・発達に合わせた切り方・ゆで方・味付けをしています)

