

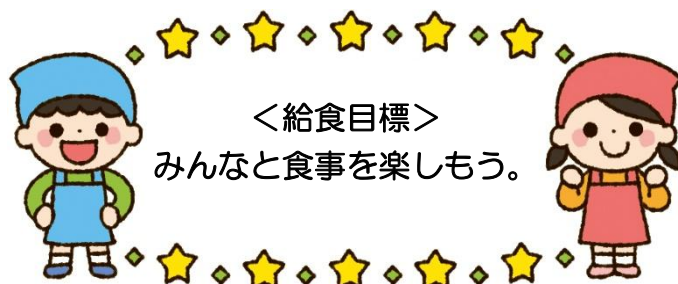
4月



R8.4.20 千代田幼稚園

🌸 ご進級・ご入園 おめでとうございます 🌸

春らしい陽気とともに、いよいよ新年度がスタートしました。様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような環境作りに努め、子どもたちが「給食の時間って楽しい!」と思えるような、安心感のある雰囲気づくりを大切にしていきます。



配慮事項

- ・子どもの心が落ち着く食環境を整えます。
- ・家庭と連携をとり、個々の食事量や思考などについて把握します。



千代田幼稚園の給食は下記に基づいて作られます。

～給食について～

1日に必要なエネルギー量のうち、40%程度（カルシウム・ビタミンA・B2は50%）を給食から摂取できるように考え、実施します。

預かり保育の園児は午後のおやつと合わせて**45%程度**、3歳未満児は午前・午後のおやつと合わせて**50%程度**を目標にしています。

3歳以上児（3～5歳）

14時降園の園児→昼食のみ
15時以降保育を受ける園児→
昼食・午後のおやつ

3歳未満児（1～2歳）

午前のおやつ
昼食
午後のおやつ

安心・安全な給食

1. 米は、宮崎県産を使用します。
2. 給食物資については、主に国産のものを使用します。
3. 加工食品や調味料は、食品添加物を含むものは避け、だしは、煮干し・かつお節・昆布・鶏ガラから料理の種類に合わせてとります。
4. 旬の食材を使用し、食材のおいしさを活かしながら薄味調味を心がけます。



おやつについて

午後のおやつは、週に3~4回、手作りのおやつを取り入れています。

また、市販のおやつも添加物の少ないものを提供していきます。

食物アレルギーのお子さんについて

アレルゲン除去等、症状に応じた食事の提供を行います。

担任の先生にご相談ください。

4月16日(木)の給食



4月16日(木)の給食は、麦ごはん・魚のチーズ焼き・ひじきの洋風サラダ・たけのこの味噌汁・牛乳でした。

旬のたけのこを使った味噌汁など、春らしい季節を感じられるメニューで、子どもたちからも「おいしい!」という声が聞かれました。

ひじきの洋風サラダは、野菜が苦手な子ども達も一生懸命食べる姿がみられました。苦手な食材にも少しずつ挑戦しながら、楽しく給食を食べられるよう見守っていきたいと思います。

~給食で楽しむ春の味覚~

春は、野菜がやわらかく甘みを増し、いちばんおいしい季節です。給食でも、たけのこや春キャベツ、フキ、新じゃがいも、スナップエンドウなど、旬の食材を取り入れています。

旬の野菜を味わうことで、季節の移り変わりを感じながら、食べる楽しさを感じましょう。