



おともだちと一緒に食べる楽しい給食♪

ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かい日が少しずつ増え、だんだんと春らしくなってきました。4/6(月)からあすなろ新入園児、4/7(火)から保育園新入園児のおともだちの給食が始まりました。新しいおともだちと一緒に食べる給食はどうでしたか？子どもたちの楽しい給食になるように給食スタッフ一同、心を込めて安心・安全な美味しい給食を作りたいと思います。

食育目標

園では、「食を通じて、自らが健康に生きる力を養うこと」を目標にして、5つの柱を大切にしています。

①食と健康

正しい生活習慣を身につけ、健康な体と心を育てます。

②食と人間関係

友達と食事を味わい、人に関わる力を育てます。

③食と文化

和食や郷土料理を通して、日本の食文化に触れます。

④いのちの育ちと食

食べ物に感謝し、いのちを大切にする心を育てます。

⑤料理と食

栽培活動や調理体験、様々な味や食感を体験します。

また、1学期の目標は、

「給食の色々な味を楽しんで食べてみましょう」

です。はじめて食べるものや、食べなじみのないものもあるかもしれませんが、食べもののおいしさを知ってもらえたらうれしいです。

☆ 給食室より ☆

●幼稚園(1号)の給食は、4月20日(月)から始まります。

4・5月の給食は子どもたちが給食を食べるのに慣れることを重視し、メニューを食べやすいものにしております。ご理解のほどよろしくお祈いします。

※園のホームページの「在園生のページ」→「食育だより」にて、食育だより、食育メモを掲載しています。また、「今月の献立」にも日々の給食、離乳食の写真を定期的に掲載していますので、ご家庭での食事作り、お子さんとの話題作りにお役にたてればと思います。



～給食の内容～

1、献立表…前月の月末に献立表をホームページ、れんらくアプリに掲載します。旬の食材や地場産物を積極的に使用した献立にしています。

※給食では様々な食材を使用します。献立表で内容をご確認くださいませよう、お願いいたします。

2、誕生会献立…毎月、誕生会の日には子どもが喜ぶメニューを提供します。

3、食品の安全面…食材はできるだけ地場産物を使用し、着色料や添加物の少ないものを選んでおります。また、国産のものを優先していますが、外国産をやむを得ず使用する時は、産地やメーカーを吟味しておりますので、ご理解ください。

4、衛生面…食中毒防止のため、原則、野菜も含め食材は加熱しております。

■原則、当日手作りの給食です。春巻き、フライ物などの既製品は使用しません。

給食で使用している食材について

業者さんをご紹介します♪

- ◆野菜・果物 ◆豆腐・厚揚げ・薄揚げ・卵
 - ・株式会社エムさん…佐賀市産・県産、次に九州産、国産の順に使用
 - ◆精肉
 - ・肉の古賀さん…牛肉、豚肉、鶏肉(すべて九州産)
 - ◆魚介類
 - ・野田鮮魚店さん…主に長崎など(九州近郊)
 - ◆米
 - ・森米穀さん…佐賀県産ヒノヒカリ
 - ◆牛乳
 - ・鶴田乳業さん
 - ◆パン
 - ・堀江製パンさん
 - ・ボルガさん(主に食物アレルギー用のパン)
 - ◆麺
 - ・福助食品…うどん麺、ちゃんぽん麺、焼きそば麺
冷麺
 - ◆乾物・調味料類
 - ・九州食品さん・肥前醤油さん
- 給食ができるまでには、食べ物の生産者の方や卸業者の方、調理する人などたくさんの方が関わっています。「美味しく食べてほしい」「少しでも多く、食べてくれると嬉しい」などたくさんの想いが給食には詰まっています。