



お友達と一緒に楽しい給食♪

ご入園・ご進級おめでとうございます

6日(火)からは、あすなろと保育園の新入園児さんの給食もはじまりました。初めて食べる給食のお味はどうだったでしょうか? シチュールウが入った甘くてまろやかなチキンカレーを気に入ってくれたようで、さっそくおかわりにも来てくれた子もいました。

今年度も、美味しい給食と子どものより良い食習慣づくりを目指した食育に力を注いでいきたいと思いますので、よろしくお願いします。



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

友達と楽しく食べ、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、いのちを大切に作る心を育てます。

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、

「みんなと食べる・楽しく食べる・食欲を育てる」です。心地よい食環境というのは、食事を美味しいと感じる要素のひとつ。自然と食欲も湧いてきます。お友だちや先生と食事を囲んで、楽しく食べてほしいです。給食カードは、1学期は使用しません。お子さまが「全部食べたよ」「おいしかったよ」とお話した時は、「良かったね!」とほめてあげてください。

☆ 給食室より☆

※幼稚園の給食は、4月26日(月)から始まります。

※給食スタッフは、管理栄養士、調理師、調理員の計10名です。美味しく作ります!

※4・5月の給食は子どもたちが食べるのを楽しむこと、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あります。偏り等あるかもしれませんが、ご理解のほどよろしくお願いします。

～給食の内容～

1、献立表…前月の月末に献立表を配布します。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。

※新規に食物アレルギー症状を誘発させないために、献立表で使用食材をご確認ください。

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。8月は給食がない(保育園・あすなろのみ給食実施)ため、その日は全員に持ち帰りお菓子を準備します。

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、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。

4、衛生面…大量調理マニュアルや佐賀市学校給食衛生管理基準等に基づき調理しています。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。

5、原則、当日手作りの給食です。春巻き、フライなどの既製品は使用しません。また、汁物に使用するダシは、昆布といりこからダシをとっています。

給食で使用している食材について

給食納入業者さんをご紹介します♪

◆野菜・果物

・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

◆卵

・森米穀さん(佐賀県産)・タイセイさん(佐賀県産)

◆パン

・堀江製パン

・ボルガさん(主に食物アレルギー用のパン)

◆牛乳

・鶴田乳業さん

◆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人が関わっています。「美味しく食べてほしい」「残さず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。