



左：ランチルームで食べはじめました（たけ）



右：給食おいしいよ♪

ご入園・ご進級おめでとうございます

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まいります。

たくさん遊んで、食べて、寝て、心も体もすくすくと大きく成長してほしいと願っています。

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。

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、「給食にできる色々な食べものを味わってみましょう」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 ☆

※幼稚園の給食は、4月25日（月）から始まります。

※2歳児と幼稚園の3歳児の給食につきましては、ひとりで十分に食事することが難しいため、職員のサポートの都合上、対面での給食を実施させて頂きます。コロナ対策に十分に配慮した上で行います。ご了承下さい。

※給食スタッフは、管理栄養士、栄養士、調理師、調理員の計9名です。



※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あります。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。

5、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

・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

※豆腐は諸富豆腐をエムさんに配達してもらっています。

◆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

◆卵

・タイセイさん…佐賀県産

◆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）

◆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。