



# 食育だより



令和7年4月

幼保連携型認定こども園

大関保育園

## ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かな春の陽気とともに、新年度がスタートしました。

4月は入園や進級をしたばかりで、おこさまは緊張や不安があるかと思います。

当園では安心しておいしい食事作りを心がけ、楽しい食事の時間になるよう、そして食への興味が持てるように、給食室一同努めて参ります。

本年度もよろしくお願いたします。



### 『当園の給食について』



食事は子どもたちの成長に欠かせません。当園の離乳食後の給食では、おやつとお昼ごはんまで子どもたちが一日に必要な栄養量(乳児さんでは約45～50%程度、幼児さんでは約40%程度)摂取できるようなメニューになっています。

※新入園児のおこさんは、食事に慣れるまで最初は量を調整しながら様子を見ていきます。

- ①安全な食材、季節の食材を使用していきます。
- ②味付けは、食材の持ち味を活かし、うす味で食べやすくしていきます。
- ③だしは、鰹節、昆布、煮干しなど自然な旨味も活かしていきます。
- ④咀嚼の力を育てるため、よく噛んで食べるものを取り入れていきます。



### 『給食をつくっているところ』

玄関に入って右に進みますと、給食室があります。大きな窓から給食室が覗け、子どもたちからもよく見えます。毎朝元気な声であいさつしてくれたり「いいにおいがする～」 「今日カレーかなあ～」といいながら廊下を歩く子どもたちの声が聞こえてきます。



### 『食器について』

当園のお皿は陶磁器製のものを使用しております。陶磁器は他の素材の食器に比べ、ある程度重さがあるため、食器がずれにくい、ひっくり返りにくいという特徴があります。プラスチックのような素材よりは割れやすいため、食器を大切に扱う気持ちも伝えていきたいと思っております。



### 『衛生管理について』

保健所の指導のもと、毎日設備、従事者の衛生面の点検、チェックに取り組んでいます。