

給食だより



令和7年 4月
上布田保育園 給食室

ご入園、ご進級おめでとうございます。子ども達もお父さんお母さん達も新しい生活が始まりますね。保育園では季節の移り変わりを感じられるよう旬の食材を使った和食を中心に、手作りのおいしい食事とおやつを給食室の職員一同、力を合わせて作っています。1年間どうぞよろしくお願いします。



～上布田保育園の食事づくりで大事にしていること～



食べることは生きること、丈夫な身体と心をつくること、いのちをはぐくみ、五感を豊かにすることだと考えています。毎日の食事が楽しくて待ち遠しいものになってほしいなと思っています。



「和食が中心(^_^)」

一汁二菜♡手作りのおいしい食事とおやつを作ります。魚や豆類、野菜や海藻などを取り入れています。

お米も大事な主食ですので意識して使います。（おやつにも！）



「子どもたちにこそ本物を！」

食器は陶器や磁器を使います。あたたかいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられるよう心がけています。

乱暴に扱うと割れてしまうので、丁寧に使う姿が見られます。



～乳児クラスの子供達への配慮～

奥歯が生えそろう時期は3歳半といわれています。そのため、離乳食が完了した0歳児～2歳児クラスの食事には、いくつか配慮をしています。

- ・魚、肉は食べやすい大きさにカットしています。
- ・フライ（コロッケ）は衣の口当たりをよくするよう、さっとお湯をかけてしっとりさせます。幼児はそのままの食感を楽しんでいます。
- ・こんにゃくは奥歯がないと噛めないため、0,1歳児は使用しません。中華麺も奥歯がないと食べづらいため、0,1歳児は「ラーメン」の日は「うどん」を使用します。
- ・みかん類は0歳児は薄皮をむき、1歳児は食べやすい大きさにカットします。
- ・幼児も含め、もち、団子、ミニトマト、巨峰などの大粒ぶどうは使用しません。（球形のもの、粘着性が高いものは誤嚥・窒息につながりやすいため）



食べることは は 生きること

「安心できる材料を！」

食材はできるだけ国産のものをを使うよう心がけます。調味料、小麦粉、バナナ（国産バナナは殆どないので信頼できる輸入ものを）など安全で質のよいものを扱う業者さん（みさとやさん）をお願いしています。



「みんなで食べるとおいしいね！」

主に幼児クラスの子供たちが、皮むきやさやとりのお手伝いをします。

野菜を育てて収穫し、採れたてを給食に入れることも！楽しいクッキングも計画します♡

早めにお味見をして、グループの友達に伝える「おあじみ当番」も人気です。