

給食だより



令和7年4月1日（火） 調布なないろ保育園

園長 高橋 真登香

栄養士 吉田 早希



ご入園、ご進級おめでとうございます。ぽかぽかと春らしい陽気になり、新年度が始まりました。当園では、旬の食材を用いて、子どもたちの心身の健康や成長を支える安心・安全な給食を実施していきます。

このおたよりでは、食に関する様々な情報をお知らせしていきますので、ご家庭での食生活にお役立てください。よろしくお願いいたします。

《食材について》



- * できる限り、国産の食材を使用しています。また、月に2～3回程、調布産の野菜や有機野菜、無農薬野菜の使用もしています。
- * 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを使用し、納品された食材は産地を全て記録しています。
- * 醤油、味噌、ケチャップ、ソース、三温糖、塩などの調味料は無添加のものを使用しています。

《食事の量について》

献立は園児の性別、年齢、身長、体重、栄養状態、生活状況等を考慮し目標量を算出しています。それを基にして献立作成を行っています。献立表の右下に目標量と月の平均を載せています。事務室前には、給食の見本を展示しています。また、コモンでもその日の給食の写真を配信していますのでぜひご覧ください。



《なないろレシピについて》

給食のレシピを事務室入り口横のウォールポケットに置いています。ご自由にお取りください♪また何か気になることなどありましたら、給食室に気軽に声をかけて下さい。



《乳児食と幼児食の違い》

食べられる食品にあまりかわりはありませんが、乳児の食事に関しては、乳児食は幼児食に対して3分の2位の量、小さく切る、薄味にする、やわらかくするなどしています。主食のご飯については、幼児クラスは胚芽米を使用し、乳児クラスは白米を使用しています。幼児クラスへのお米を胚芽米にする理由としては、良く噛んで食べてもらう習慣を身につけてもらうこと、また、胚芽米は食物繊維やビタミン B₁、鉄分が白米に比べて多いためです。乳児クラスのだんぼぼ組は、ほぼ全員奥歯の生えそろう秋～冬の頃に白米から胚芽米に移行していきます。保育士と連携を取りながら、残菜量をチェックし、バランスよく適量がとれるように配慮しています。

郷土料理献立～兵庫県～

「かつめし」は洋食の皿に盛ったご飯の上にビーフカツ又は豚カツをのせ、その上にデミグラスソースをかけ、脇にゆでキャベツを添えた加古川の郷土料理です。なないろ保育園では4月25日（金）に提供します。

写真はイメージです。



職員紹介



4月より給食室の調理員となります
ささきこなつ
佐々木 瑚夏です。子どもたちと一緒に
ご飯を食べられるのが楽しみです♪
よろしくお願いいたします。