



令和8年4月1日(水)  
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。期待が膨らむ新年度の始めに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。

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、コド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あります。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。



給食の見本の展示と一緒にレシピを置いていることも！  
見てみてください☆



### 《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B<sub>1</sub>、鉄分が白米に比べて多いからです。乳児クラスのたんぼぼ組は、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～福島県～》

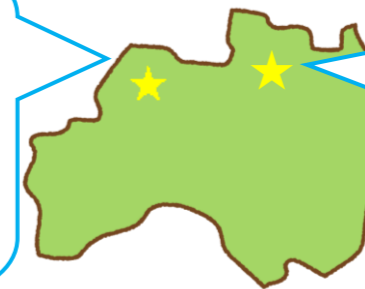
こづゆは、福島県会津地方の代表的な郷土料理で、ホタテの乾物からとった出汁をベースに、里芋、人参、キクラゲ、白玉麩などを具材にした薄味の吸い物です。江戸時代から続く祝い事や正月、冠婚葬祭に欠かせないおもてなし料理で、会津塗の小椀で提供され、お代わりを推奨されるのが特徴です。なないろ保育園ではホタテの出汁は使用せず、昆布と乾燥しいたけの出汁を使用します。4月24日(金)の提供となります。

写真はイメージです。



今年度の郷土料理は東北地方の料理を予定しています♪実はなないろ保育園には東北出身の先生が意外といるんですよ☆

調理員の〇〇先生は西会津町の出身！



看護師の〇〇先生は福島市の出身！



### 《職員紹介》



4月より給食室の調理員となります〇〇〇です。上布田保育園から異動してきました。給食を通して子どもたちと関われることを楽しみにしています。よろしくお願いたします。