

4

月号 給食だより



ご入園・ご進級おめでとうございます。おいしい給食提供のみならず、お子さまの健康と発育を支えるために栄養管理し、毎月予定献立を作成します。また、栽培活動や調理体験など様々な食育活動を通して、0歳児より旬の野菜や様々な食材に親しみ、食べ物に興味や関心が広がり、食事を楽しむ心を育てます。1年間宜しくお願い致します。

給食職員の紹介

- 栄養士：石ヶ森 宗彰
お子さま達の成長の手助けを『食』を通して行って
いきたいと思ひます。
- 栄養士兼調理員：三浦 愛美
お子さま達が残さず食べられるように心を込めて
作りたひと思ひます。
- 調理員：白石 千恵子
4月末で定年退職です。心を込めて給食を作ります。
- 調理員：下山 篤子
新しい栄養士さん達とあらたな気持ちで頑張ります。
- 調理員：小野寺 美奈子
美味しい給食を一生懸命作ります。

KAEDE HOIKUEN
MY DREAM ARE GROWING UP HERE.
CRESCENDREAMS



発行日 / 平成30年4月1日 石ヶ森宗彰



保育園の給食について

子ども一日の栄養所要量のうち家庭で50～60%食べられているものと考え、保育園では、昼食・おやつと合わせて45～50%を摂る事ができるように献立を考えています。3歳未満児は約53%、3歳以上児は約45%（エネルギー・蛋白質・脂質以外は50%）を目安に提供します。子どもの成長に必要なビタミン・ミネラルについては家庭で摂ることが難しく、不足しがちになるため、50%を保育園で摂れるように努めています。

～保育園給食の特徴～

- だしは、煮干しをメインに食材の味を活かした調理法をしています。塩分を控えうま味を引き立てることができます。
- 味付けは、薄味とし、乳幼児期の豊かな味覚の形成を援助します。
- 地場産の食材を使用し、地域貢献や食育に努めています。

