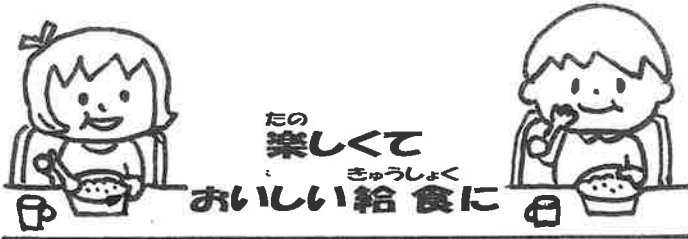


がつごう
4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。

楽しい給食の時間を過ごせるように、子どもたちをサポートできればと思っています。

どうぞ、よろしくお願ひいたします。

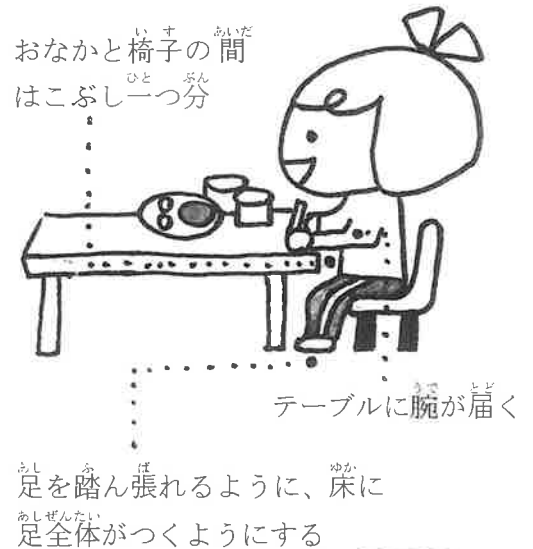


給食は栄養価を満たすことはもちろんですが、子どもたちに「すくすく成長してほしい」という願ひと「食べることを好きになってほしい」という想ひを込めて、給食職員一同こだわりを持って作っています。

【こだわりポイント】

- ◎ ご飯が中心の野菜をたっぷり使用した和風献立。
- ◎ 煮干し、昆布、かつお節などを使用した天然だし。
- ◎ 旬の食材を取り入れた、季節感のある献立。
- ◎ 原則、手作りの料理やおやつを提供。
- ◎ 子どもたち一人ひとりに合わせた「食の支援」。

安定した姿勢で
たべられるようにしましょう



保育園の給食では、安全面を考慮して、果物以外は全て加熱し生野菜は提供していません。身体の調子を整える栄養素であるビタミンは野菜や果物に多く含まれていますが、加熱によって破壊され、水にさらすと流れ出てしまう性質があります。ご家庭では、生野菜を積極的に摂取してビタミンを補っていただけたらと思います。

はる
春キャバツ



栄養士の龍です。
今年度もたくさんの新しいお友だちを迎えられることを嬉しく思います。玄関に給食サンプルを掲示していますので、ぜひご覧ください。給食のことや食に関する質問がありましたら、給食担当までお気軽におこえ声がけください。