

食育のこだわり

○将来へつながる健康の基礎となる「食事」として

だしを生かし野菜の味に触れる「和食」中心の献立を提供する。

○年齢に合わせた食事のマナーが自然に身に付くように取り組む。

○嫌いなものを無理じいせず、食べることの楽しさや感謝の気持ちを育む。

○行事食を通して、食文化を伝える。



給食のこだわり

○材料

・地産地消をすすめ、栄養価の高い旬の野菜、海藻や小魚などの食材を使用。

○献立

・園での食事を通して、1日に必要な栄養素の45%~50%を摂れるよう配慮。

・まごわやさしい(豆・ごま・ワカメ・野菜・椎茸・芋)給食の実施。



○食器(2歳クラス~)

温かみのある陶器の食器を使用。

破損することもある陶器を使うことで、

「物を大事に扱う」気持ちを持つ。

○設備

多様な調理ができる、スチームコンベクション・

オーブンや瞬時に冷却できるブラストチラーを導入。

水は不純物を最大限除去した「安全な水」RO水を使用。



○ 子どもの笑顔が大好きな「調理さん」が健やかな成長のため、日々愛情込めてお作りしています。

離乳食

・離乳食は保護者の方と連絡を取りながら月齢に応じて、その段階に合った食事を準備します。

・乳児のミルクは園で準備しており、明治の「ほほえみ」を使用しています。

※アレルギーの方はご相談ください。



おやつ

子ども達の3時のおやつは小さな食事＝「補食」と考えます。手作りのケーキや、パン、お芋類、おにぎりや麺類などを毎日牛乳と一緒に提供しています。（夕方の軽食・休日保育のみ添加物の少ない市販菓子使用）2歳以上のクラスにはよく噛めるように、カルシウム・鉄分豊富な煮干しをおやつに提供します。



アレルギーの対応

個々それぞれのアレルギーを持つ子どもに安全に食事提供を行えるよう、

医師⇒保護者⇒保育園と情報を共有し、その指示に従い進めています。

集団給食のなかで可能な範囲の除去食を用意いたします。

