

新しい生活がスタートする四月です。クラスも変わりまた違う環境の中ですが、給食の時間も楽しい時間 で過ごせるように、適時適温、野菜の切り方、茹で方、味付け、盛り付けなど様々なことに配慮し給食を提 供していきたいと思います。



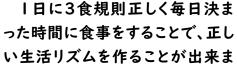




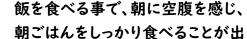




生活リズムを整えましょう



す。夜遅くに食事をせず、早めに夕

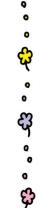


来ます。









保育園の給食について

保育園の給食は野菜料理、豆腐料 理が多く家では食べたことのない味 やメニューが出る事もあります。しか し、色々な食の経験を繰り返すことで たくさんの種類の食べ物の味にも慣 れていきます。また、食の経験以外に も、友達とみんなで楽しく食事をする ことで、苦手な食材も自然と食べる 事が出来るようになります。給食の 時間が食の良い環境になるように努 めていきたいとおもいます







主食の量

Ⅰ~2歳 3~5歳

ご飯 80g 110g

パン 8枚切1枚 1.5枚

うどん 1/2玉 2/3 玉

年齢、月齢により個人差がある ので保育園では個人に合わせ て量を調整しています。

給食は栄養価を満たすことも大切 ですが、みんなが「元気で健康にな るように」との願いを込めて以下のこ とに配慮しています。

- ・野菜をたくさん使用する
- ・塩分ひかえめ
- ・旬の食材を使用する





