

# 4月の給食だよ

平成 27年度4月  
栄養士:山中 作紀

## ご進級・ご入園おめでとうございます

4月から新しい生活が始まります。お母さんやお父さんと離れての生活は不安や、慣れないことがたくさんあると思いますが、先生やお友だちと仲良く過ごして欲しいと思います。

### 給食目標:楽しく給食を食べよう。

子どもたちは給食の時間が大好きです。食べ慣れない食材に戸惑うこともあると思いますが、たくさん食べて楽しい給食の時間にしましょう。

### ●ながさわ保育園の給食●

ながさわ保育園の給食について保育園の給食は下記に基づき調理員の手で作られています。

#### ～給食について～

1日に必要なエネルギー量のうち50%を給食とおやつから摂取できるように考え、実施しています。

3歳未満児と3歳以上児に区分されます。

3歳未満児(1～2歳)  
午前のおやつ、昼食、  
午後のおやつ

3歳児以上(3～5歳)  
昼食、午後のおやつ

#### ～安心・安全な給食～

- ・米は三重県産を使用し、七分つきに精米して提供しています。
- ・野菜、肉類(鶏肉・豚肉・牛肉)は国内産のものを使用しています。  
\*たまねぎ、だいこん、ブロッコリー、トマト、キャベツ、白菜、いちご、みかんなどは地元の方に作って頂いたものを届けて頂いています。
- ・加工食品や調味料は食品添加物を含むものは出来るだけ避け、和風だしはかつお、昆布、煮干しからとっています。
- ・旬の食材を使用し、食材の美味しさを生かした薄味調理を心がけています。

#### 離乳食・アレルギーのお子さんに対して

離乳食は「授乳・離乳の支援ガイド」に基づき、家庭と連携し、子どもにあった離乳食の提供をしています。食物アレルギーは、主治医の支持に従って個別に対応しています。

(診断書の提出をお願いしています。)

毎月の献立表にて食べられる食材の確認をお願いいたします。

#### おやつについて

週に2～3回、調理員が手作りしたものを取り入れています。また、市販のおやつも添加物が少ないものを吟味して提供しています。

