

April
4月
令和7年度 あいゆう園
きゅうしょくだより

入園・進級おめでとうございます

あいゆう園の給食について

安全面

- ・ HACCPに沿った衛生管理
- ・ 咀嚼・嚥下や消化吸収機能に配慮した食材の切り方
- ・ 出来たての食事を適時・適温提供

食育支援

- ・ 苦手な食べ物も先生やお友達と一緒に挑戦
- ・ 自ら食べる量をコントロールできるようにするための支援
- ・ 日本の食行事を取り入れた献立
- ・ 旬の食材・園でとれた食材の活用

栄養面

食事摂取基準、身体測定結果をもとにした栄養量の算出と献立の作成、定期的な見直し



朝ごはんを食べてから登園しましょう

忙しい朝にご飯を作るのは大変なことだと思います。しかし、朝ごはんを食べることは大人にとっても子どもにとってもメリットばかりです。3色食品群の黄(主食)、赤(主菜)、緑(副菜)をそろえることができれば、簡単に作れる食事、また毎日同じものでも大丈夫。食べる習慣を作りましょう。

<朝ごはんを食べることのメリット>

- ・ 体内時計や生活リズムが整う
- ・ 噛むことで脳や体の細胞が活性化する
- ・ 朝ごはんを消化することで、体温が上昇する。



季節の食材は、園長先生からいただくことが多くあります。春はたけのこ、夏にはミニトマトやきゅうり、秋には柿などが給食に登場しています。園行事でじゃがいもやさつまいもを掘った後には、それを給食やおやつに取り入れています。



給食室からのおねがい

毎月配布される献立の確認をお願いいたします。

また、新入園児のみなさんは、まだ食べたことがない食材は、ご家庭で一度食べてみてください。

