

4月 きゅうしよくだより

社会福祉法人南河学園
附属園分保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます！

初めての園生活で、わくわく・ドキドキしている子どもたち。

緊張や不安でいっぱいだと思いますが、保育園のおやくそく『早寝・早起き・

手洗い・うがい・朝ごはん』をしっかり守って元気に登園して下さいね！！



食育の目標



- 0、1歳児 よくかんで食べる
徐々に園での生活に慣れ、安心して食べられるようになります
- 2歳児 きちんと食べる
生活習慣の基礎が身につくようになり、食べるリズムを身につけます
- 3歳児 なんでも食べる
保護者や友達とのふれあいの中で何でも食べることの大切さを知らせます
- 4歳児 たのしく食べる
食事時間での約束やマナーを身につけ友達や保護者と共に食べる楽しさを味わうようにしています
- 5歳児 みんなで食べる
年長児になった自覚を持たせ、食事作りや準備にもかかわらせて、新入園児や年少児のめんどうを見る気持ちを育て、給食の尊さを実感するようにします

給食からのおねがい

- 3歳未満児(ひよこ、ももぐみ)の給食はすべて保育園で用意します。
- 3歳以上児(あか、あお、きぐみ)は火曜日のみお弁当(ごはん)を持参して下さい。
- 調理の都合上、欠席または遅れて登園する場合は必ず9時までに連絡して下さい。
- 給食は衛生上、12時半に処分します。次の場合、昼食を済ませてきて下さい。
幼児(もも、あか、あお、きぐみ)は12時を過ぎて登園される時
乳児(ひよこぐみ)は11時半を過ぎて登園される時
- 離乳食、食物アレルギーのお子様は若干献立が異なります。
- アレルギーによる除去食を希望される場合は医師による指示書、除去食申請書を提出して下さい。また除去が必要なくなった際は除去食解除申請書を提出して下さい。

4月 きゅうしよくだより

社会福祉法人南河学園
附属園分保育園

保育園の給食について

うす味でおいしく…幼児期は食生活の基礎をつくる大切な時期です。

うす味でおいしいと感じる味覚を育て生活習慣病予防に努めていきます。

いろいろな食品を…できるだけ旬の野菜やおいしい魚を取り入れた季節感あふれる献立にしています。和食中心で様々な食品を味わえるよう工夫しています。

安全な食材を…できるだけ国産のもの、食品添加物の少ない材料を選び、手作りを基本としています。

☆☆☆☆☆☆☆☆
食材へのこだわり
☆☆☆☆☆☆☆☆

よかんであじわって食べてね!

さかな
『モリケン』さん(スパーマーケットの魚屋)から新鮮な魚を仕入れています。お店にいても美味しそうな魚が並んでいるので、見に行ってくださいね!!

やさい
旬の野菜は『奈良の産直センター』より仕入れています。毎年産直センターの方が園に来て下り、お豆腐や梅干し、梅干しスズリを教えてください。

にく
豚肉は『スパーマーケットの肉屋』から、鶏肉は『キーン北村』さん(ライオン肉屋)から仕入れています。

あぶり
『菜園食品』の米油を使用しています。米ぬか、米胚芽由来の栄養成分が凝縮されています。

ごはん
『根子や』さんの五分つき米を使用しています。五分つき米は白米と比べ、ビタミンやミネラルなどを豊富に含んでいます。

だし
だしは『いりこ昆布』のりを使用しています。いりこは『高田水産』さんから、淡路島のいりこ、昆布は『モリケン』さんから北海道産のものを取り寄せています。