



給食だより



令和7年度 塩山愛育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。

新年度が始まり、子どもたちにとっては、お部屋の移動や新しい担任・お友達など新しい環境に慣れるのに精いっぱいだと思います。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、毎日元気に遊んでほしいと思います。

また、今年度も引き続き食育を行います。園においても、野菜作りや収穫、旬の食材を取り入れた献立、季節の行事食などを通じて、より食育を身近に行きたいと考えています。



*調理上、出欠席の連絡は**朝9時まで**にお願いします。

*お弁当の中身は、**ご飯(雑穀米も可)**にしてください。当園では、一年を通して温飯庫で保温して提供しています。

*ご飯の量は、子どもの両手のひらに軽くのる程度を目安として食べきれる量を詰めてきて下さい。

*朝ご飯はご家庭でしっかり食べて登園してください。アレルギー児もいるため、口の周り等の汚れを十分に拭き取っての登園をお願いします。



毎日の持ち物 以上児(星・花・双葉)

★ランチョンマット

★コップ

★主食



①**アルミの場合**：温飯庫が熱くなるので幅広のゴムで止めて下さい。

②**プラスチックの場合**：ゴムの代わりに蓋がきちんと締まるものを巾着袋に入れて下さい。耐熱温度120℃以上のプラスチック容器をお願いします。

*巾着袋の中に①か②とランチョンマット・コップを入れて持ってきて下さい。

*箸・フォーク・スプーンは、園で用意します。

～卵の使用について～



園では卵アレルギーの園児が多いため、誤食リスクなどに十分に考慮し、卵を使用しておりません。卵は幼児期に必要なたんぱく質が豊富なので、ご家庭では意識して摂取をして頂きたいです。マヨネーズなどの調味料やハムなどは卵不使用なものを使っています。

園の給食では、「和食」を中心としてアレルギーのお友だちも「みんなで楽しく食べられる献立」を心掛けています。



おしらせ

*当日の給食のメニューは入り口に展示してありますので、ご覧下さい。

*おやつは以上児：週2回、未満児：週3回は手作りです。

*園児の咀嚼力を高めるために、カミカミおやつの日があります。日頃から顎をよく動かし、「食べること」を意識しましょう。

*一年を通じて生野菜・果物は弱アルカリ性水(電解次亜塩素水)で殺菌・消毒をしていますので、安心して食べることが出来ます。

*食材の持ち味を大切に、旬の美味しさを提供し、薄味に心がけています。

*保育の都合上、献立を変更する場合がありますが、ご了承ください。



行事食とクッキングについて



愛育園では年間を通じて様々な行事を行っています。

以上児さんはクッキングも予定しています。

4月11日(金) 春おめでとう給食

(完全給食となりますので以上児さんも主食はいりません。)

5月：こどもの日給食 **7月**：七夕給食 **11月**：餅つき体験会(豚汁作り)

12月：クリスマス給食 **1月**：七草ごはん まゆ玉作り

2月：節分 **3月**：ひな祭り給食 わくわくレストランなど

行事食・クッキングは都合により変更する場合があります。



4月から給食を担当します
栄養士の堀内めぐみ・広瀬智子と、
調理師の手塚和子です。

「毎日、給食を楽しみにしてもら
えるように、一生懸命作ります。

どうぞよろしくお願いい

たします。

