

# 今月の給食目標

4月



2024. 4. 1  
文責 (杉本)

いっぱい遊んで  
美味しくたべよう♪



## ご入園・ご進級おめでとうございます



暖かく気持ちのよいポカポカ陽気と共に、新年度がスタートしました。  
ドキドキ？ワクワク？新年度を迎えたお子様の様子はいかがでしょうか。今年度も保育園で過ごす一日一日を大切に  
子ども達のいろいろな気持ちをしっかり受け止めて、園での生活に慣れ楽しんで欲しいと思っています。



### ＊給食室よりこんにちは＊

大道保育園の食育目標は、【楽しく食べる経験を深め、食を営む基礎を育む】としています。人が営む食事は栄養摂取だけがその目的ではないと思います。身体と同時に心も育まれ、食を共にする人々と豊かな時間を過ごしていけると良いですね。そのような日がいつの日か来ることを信じて、食育の形を考えていけたら良いなと思います。

『食育』は、赤ちゃんの頃からすでに始まっているといわれています。子どもの成長はあっという間ですよね。その成長を見逃さず、保護者の方とともに、子どもの成長を見守らせていただきたいと思っています。どうぞよろしくお願いたします。



### ～大道保育園の給食紹介～



- ❖日替わりで、発芽玄米・雑穀米・もち麦・ベジブロスご飯なども取り入れています。
- ❖野菜は茹ですずに蒸して使います。→茹ですると栄養も一緒に流れてしましますが、蒸すことで栄養を閉じ込めます。
- ❖ベジブロススープを使います。→おかげさまで9年目を迎えることができました。  
(玉葱の皮やパセリの茎など廃棄野菜を煮だしたもの)を出汁として使います。  
免疫力アップに効果的といわれている**ファイトケミカル**が多く含まれます。
- ❖化学調味料は使用せず、天然のだし(かつお節・いりこ・昆布・あごだし・無添加コンソメ)を使います。
- ❖加工食品(ハムやベーコン、ウインナー)は使用しません。
- ❖砂糖は、主にてんさい糖を使用し、上白糖・キビ砂糖は料理によって使い分けます。
- ❖野菜の皮(バリア)、野菜の芯(生長点)も使います。
- ❖いりこ・いりこのふりかけ・ミネラルふりかけを提供しています。
- ❖発酵食品を多く取り入れた日本食の献立を心掛けます。味噌は保育園の手作りです。
- ❖3歳以上児は、ランチルームでの時差式給食となります。
- ❖0・1・2歳児は各クラスでの食事となります。
- ❖離乳食は、保護者の方と相談しながら、子どもの成長に応じた食事形態を心がけて提供します。
- ❖アレルギーの対応をします。

※医師の診断書が必要となります。ご相談下さい。



ベジブロス



子どもたちの「おいしかった」という声を聞くことが  
何より嬉しく思います。



# 給食室メンバー紹介

子どもたちを笑顔にする  
美味しい給食作りを  
目指します!!



上村 真紀子



高崎 栞理

安心安全な給食で子ども  
たちの笑顔あふれる給食  
を目指します。



杉本 美絵

～味噌づくりの様子～



大島 朗

保育園の“お父さん”  
給食室のシェフです♪