



乳幼児期は、心身ともに成長・発育の著しい時期です。楽しい食卓は、健康づくりはもちろんのこと、心の成長にも大きく影響します。保育園では、給食や食育を通して食べることの楽しさ、食事の大切さを子ども達に伝えていきます。

保育園の給食について

① 衛生

HACCPに基づいた衛生管理を行い、安全でおいしい給食を、園内の調理室で手作りしています。



*HACCP(ハサップ)とは「危害要因分析重要管理点」と訳される国際的な衛生管理の手法です。

② 献立

旬の食材を使用し、彩りや栄養バランスを考慮し、季節の行事食を取り入れた献立を提供しています。



③ 調理

子どもたちの成長に合わせて、切り方や硬さを調整しています。また、かつお節や昆布、鶏ガラ等を使ってだしをとり、素材の味を活かして、薄味でおいしく仕上げています。



④ 栄養量

保育園給食(昼食とおやつ)で1日に必要な栄養量のうち、1・2歳児は50%、3歳以上児は40%を目標に献立を作成しています。

離乳食は離乳中期から、各期に応じて栄養目標量を設定しています。



⑤ おたより

献立表とえいようだよりを、毎月発行しています。

保育園で初めて食べる食材がないように、献立表を確認し、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。



⑥ 展示

毎日の給食をサンプルケースに展示しています。

「今日は何を食べたの?」と、お子さんと会話を楽しんだり、どのくらいの量を食べているか確認したりご家庭での食事作りの参考にされるなどご活用ください。

