



4月号



食育だより



令和7年度
愛心こども園

管理栄養士 高嶺 奈那



ご入園・ご進級おめでとうございます

新年度を迎えました。春の暖かな日差しの中、身も心もリフレッシュ！気分もワクワク！ウキウキ…
新しい環境に慣れる為に、早寝早起き朝ごはんを心掛け、生活リズムをつくっていきましょう！
給食の時間が笑顔でいっぱいになり、毎日楽しみだな～♡と思える時間になるよう願っています。
成長が著しい乳幼児期は食生活を大事にしながら、一緒に温かく見守っていきましょう。

◆◆◆ 給食について ◆◆◆

こども園給食を実施する上で、多くのガイドライン・マニュアルがあります

- 授乳・離乳の支援ガイド（2019）
- 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019）
- 教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時のためのガイドライン
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（HACCP）



こども園では栄養バランスの良い献立を作成し、安心・安全で愛情いっぱいの温かい食事を提供します。
また、様々な角度から『食育』に取り組み、食べる楽しさ、食べ方のマナー、食文化を学んでいきます。

♥ 食事が楽しみになる環境づくり ♥

初めのうちは、子ども達も新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのか知るとは、安心につながります。ご家庭でも給食の話題をふやしてみてくださいね。

また、みんなで食事することの楽しさに気づけるよう、お子さんの食に対しての困りごとなど保育者や調理担当で協力してすすめていきたいと思ひます。いつでも、お気軽にご相談くださいね。

調理員の紹介

- ・大田 里美 ・二木 千秋
- ・下地 貴子 ・高嶺 奈那



～4月給食 旬の食材～

- 新玉ねぎ
- じゃがいも
- キャバツ
- セロリ
- たけのこ
- いちご
- グレープフルーツ等



旬の食材は栄養価が高く、他の季節よりも味や香りが良く、一番美味しく味わう事ができます！
今後給食でも多く取り入れ、旬の味覚を楽しんでもらいたいと思ひます😊



献立のサンプルを展示していますので、降園の際は是非ご覧になってください。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。（給食室一同）

