

ご入所(園)・ご進級、おめでとうございます！

食事は、こども達が大きく健やかに成長するのに必要な役割を担っています。保育所・こども園の給食は、こどもの成長に合わせた食事の提供を心がけています。旬の食材や、園庭で採れた野菜なども給食に登場しますので、楽しみにしててくださいね！



～保育所・こども園の給食ができるまで～

① 献立原案の作成

栄養士が、食品のバランスや調理方法、こどもの嗜好などを考慮し、手作り給食をモットーに献立の原案を作成します。

② 給食会議

献立原案をもとに、アレルギー症児に対する除去食や調理工程などを検討します。
また、調理師が作る側の立場から、調理の工夫点や衛生面の注意点などを検討します。

➤ 会議参加者…保育士・看護師または保健師・調理師・栄養士

③ 献立表・こんだてだよりの作成

給食会議で出された意見を参考に原案を見直して、「こんだてだより」と「献立表」を作成します。

④ 調理

献立表をもとに、各保育所・こども園で調理します。

おいしく、安全な食事
を作っています。



⑤ 配膳

いただきま～す！



保育所・こども園の食事について

- ◇ 毎日玄関に、その日の食事の見本(3歳児の量)を展示しています。
ご家庭での食事作りの参考にしてください。
- ◇ 「こんだてだより」は毎月発行します。ご家庭での食事が重ならないよう、ご配慮ください。
- ◇ 「栄養だより」は、偶数月に発行します。食生活の情報源として、ご活用ください。
- ◇ 毎月の誕生会及び季節行事では、特別献立を実施しています。お楽しみに！
- ◇ 体質に合わない食べ物(アレルギー等)があれば、担任までお知らせください。
※食物アレルギーの対応は、医師の指示が必要です。所定の用紙をお渡ししますので、
医師に記入してもらい、提出してください。
- ◇ 給食材料の発注の関係上、お盆休みやお正月休みなど、事前にわかる時は、お知らせください。
※食品ロスの削減にご協力をお願いします。



★毎月の献立をお楽しみに！

保育所・こども園の給食では、毎月、こども達から大人気のメニューが入る日があります。
ぽかぽか暖かいこの季節、きれいな桜の木の下でお花見したくなりますよね…！

そんな4月は…「お花見献立」です！

<24日(木)>

- ◇ お花畑ライス
- ◇ 鶏のから揚げ
- ◇ レーズンサラダ
- ◇ スナップエンドウの塩ゆで
- ◇ スープ

- ・「からあげ」は大人気メニューのひとつ！
- ・お花畑ライスは、菜めしに花型の人参をトッピングして春らしい見た目に！
- ・レーズンサラダは旬のキャベツを使用！
- ・エンドウの鮮やかな緑で彩りプラス！
- ・春雨とコーンのスープも大人気！

毎月どんな献立になるか、お楽しみに！



調理室からこんにちは！

【献立紹介】 拌三絲(バンサンスー) 4月11・25日

【材料】 5人分

はるさめ	30g
もやし	50g(1/4袋)
きゅうり	2/3本
砂糖	5g(小さじ1)
酢	10g(小さじ2)
しょうゆ	7.5g(小さじ1.5)
ごま油	適量



(作り方)

- ① はるさめをゆで、食べやすい長さに切る。
- ② もやしは食べやすい長さに切り、ゆでて水気を切る。
- ③ きゅうりは千切りし、少し塩を振り、水気を絞る。
- ④ ★の調味料を混ぜ合わせ、①・②・③を和える。
- ⑤ 盛りつけて、完成。

バンサンスーも大人気で、たくさんおかわりに来てくれます♪

