



きゅうしょくだより



令和8年4月 あおぞらルーム

ご入園・ご進級おめでとうございます。日ごとに暖かくなり、桜や菜の花などの花々がきれいに咲き始めています。新しい生活が始まりこれから出会う友だちや大人に子どもたちは胸をときめかせていることでしょう。いっぱい遊んでいっぱい食べて、楽しい毎日を過ごしてもらいたいと思います。楽しく食べる環境を作り、大人や友だちと一緒にいろんな感性を育てていけたらと思います。毎日食べる食事は子ども達の心と身体を育てます。日々成長していく子ども達の糧となる給食であるように、私たちも努力していきたいと思います。1年間、どうぞよろしくお祈りします。

【美味しく・楽しく・安心して食べよう！】

和食を中心とした献立で、主食(ごはん、パン類、麺類)、汁物、主菜(肉・魚・卵・大豆製品等を主とするおかず)、副菜、果物の組み合わせを基本にしています。また、旬の食材を取り入れて、季節を味わえるよう心がけています。

(※アレルギーをもつお子さんには除去食、代替食をご用意します。)

乳児クラスと幼児クラスとでは、味付けや量、切り方を変えて提供しています。

(乳児クラスの提供量は、幼児クラスの2/3量位を目安に盛り付けています。

味つけも乳児用は幼児用よりも薄めにしています。)

スプーンやコップも年齢に合わせた食器・食具を使用しています。

毎月の誕生会の給食は幼児クラスの誕生児は車の形をしたランチプレートによそっています。

また毎日、給食のサンプルや展示野菜の写真を給食サンプルケースに展示しています。

サンプルケースの中には、主に幼児クラスの給食及びおやつと離乳食を展示しています。

「今日の給食は何だったかな?」「美味しかったかな?残さず食べられたかな?」など、お子さんと会話していただけるきっかけの一つになり、また食に興味や関心をもっていただけたらと思います。

(インスタグラムで行事などの給食を掲載しております。ぜひ、ご覧ください。)



☆給食の提供量(乳児は一日に必要な栄養量の45%、幼児は50%を目安に設定しています)

	乳児(1~2歳児)	幼児(3~5歳児)
ごはん・麺類	75g	80g
パン	28g	40g
魚・肉	20~30g	30~40g
卵	20~30g	30~40g
野菜・果物	80g	100g
牛乳	100ml~200ml	100ml~200ml

【美味しい給食作りを目指してがんばります。よろしくお祈りします。】

