



給食だより



ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かい春の陽気に包まれ、新年度がスタートしました。給食室では「みんなで食べるって楽しいね!」という気持ちを大切に、安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思っています。子どもたちの健やかな成長を支えることができるように頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。今年度は、埼玉県にゆかりのあるお料理を保育園給食用にアレンジして提供していく予定です。楽しみにしていてくださいね。



保育園の給食は、食事摂取基準に基づいて献立を作成しています

- ◎ご飯を中心に主菜・副菜を組み合わせ、手作りを基本としたバランスの良い給食提供をしています。
- ◎かつおぶしを中心におだしを取り、料理によって煮干し、昆布なども使用しています。
- ◎旬の食材を使用し、季節感を感じられるような献立を心がけています。
- ◎咀嚼の発達に合わせた調理で食べやすく、味覚（甘味、塩味、苦味、酸味、うま味）を育てます。
- ◎安全性を考え、果物以外はすべて加熱して生野菜は提供していません。
- ◎アレルギーを持っているお子さんもみんなと一緒に食べられるように、アレルギー食材をなるべく使用しない献立作成をしています。
- ◎食器はメラミンではなく、強化磁器を使用しています。



保育園では、給食や食育活動を通して子どもたちに「食」の大切さを伝え、正しい食の選択ができる大人へと成長する土台作りをしたいと思っています。給食の写真を毎日掲示しておりますので、お迎えの際にご覧になってください。

保育園給食の栄養給与目標量のめやす

(1日の40~50%の栄養量を昼食とおやつでとれるように計算されています)

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
乳児	460kcal	15~23g	10~15g	212mg	2.2mg	185 μ g	0.25mg	0.27mg	18mg	1.6g
幼児	550kcal	19~29g	13~19g	259mg	2.4mg	202 μ g	0.32mg	0.36mg	18mg	2.0g