



2023年4月1日 ひまわりやすにしこども園

## ご入園・ご進級おめでとうございます♪

春の暖かな日差しのなか、新年度がスタートしました！  
新しい環境に期待と不安でいっぱいの子どもたち。少しずつ新しい環境に慣れながら、お友達とたくさん遊んで、たくさん給食を食べて心も体も大きくなって欲しいと思います。毎日楽しく安心しておいしい給食を提供できるよう、給食室一同、頑張っていますので、一年間よろしくお願ひいたします。



### 保育園の給食について

#### ひよこ・ちゅうりっぷ・たんぽぽ組

〈完全給食〉

☆9時15分頃に牛乳とお菓子のおやつを食べます。

☆昼食には保育園で炊いたご飯70～80gとおかずを食べます。

(月に1～2回パンの日があります)

#### すみれ・ひまわり・ゆり組

〈副食給食〉

☆昼食にはお家から、主食(ご飯・パン)を持ってきてください。

(4歳児でご飯110g程度)

☆誕生日会など行事の日や土曜日のめん類の日は、主食を園で提供します。

※15時のおやつは、牛乳・手作りおやつ・果物などを食べます。

※献立は毎月、献立表で確認してください。

※幼児のご飯の量は目安です。初めは食べきれぬ量で、慣れてきたら徐々に量を増やしてください。

※事務所横に、給食の見本を展示しています。すみれ組さんから順番に組ごとに展示する予定です。

お迎えの際にご覧になって下さい。

#### 食育の日(わ食の日)について

広島市では、毎月19日(食育の日)を3つのわ【わしよくの日】としています。保育園でも19日は【わ食の日】に合わせて、和食の一汁三菜の献立にしています。

また、出来るだけみんなが同じ給食を食べれるよう、アレルギー児の多い、鶏卵・乳製品を使わない(調味料を除く)献立にするよう心がけていきます。

和 ……栄養バランスの摂れた日本型食生活

輪 ……食卓を囲む家族のだんらん

環 ……環境に配慮した食生活



#### 給食のこだわりポイント

- 旬の食材や地元の食材を取り入れる。
- 噛む力をつけるため、食材は大きめに切り、いりこや昆布を取り入れる。
- 薄味を心がける。
- 切り方や盛り付けを工夫し、見て楽しい給食にする。