



給食だより

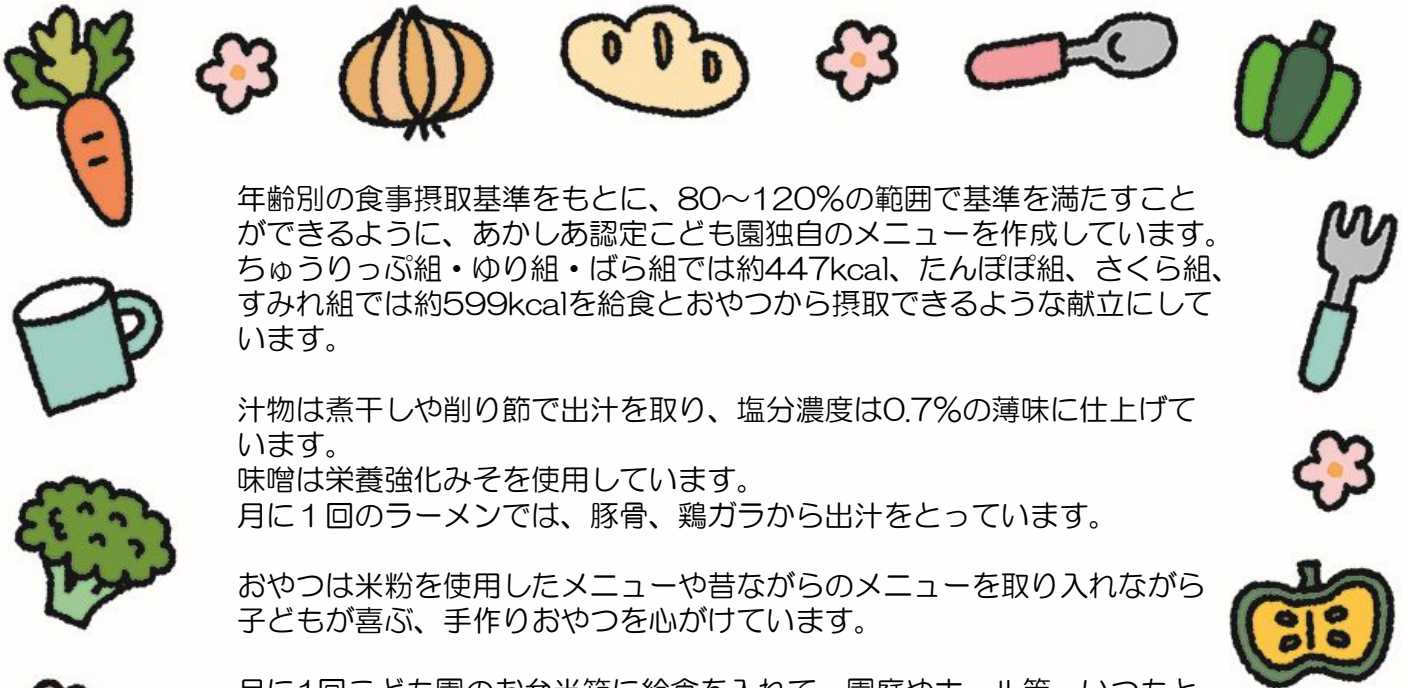


ご入園・ご進級おめでとうございます。初めての集団生活や、新しいお友達、先生、クラスのお部屋に子どもたちは、ドキドキ、ワクワクしているのではないのでしょうか。

給食は、子どもたちが好きな食べものだけではなく、苦手なものや初めて食べる料理も出ることがあります。給食を通して、苦手な食べ物が少しでもなくなるとうれしいなと思っています。

食事の時間が楽しみな時間となり、日々成長していく子どもたちの糧となるよう精一杯務めさせていただきます。

あかしあ認定こども園の給食は・・・



年齢別の食事摂取基準をもとに、80～120%の範囲で基準を満たすことができるように、あかしあ認定こども園独自のメニューを作成しています。ちゅうりっぷ組・ゆり組・ばら組では約447kcal、たんぼぼ組、さくら組、すみれ組では約599kcalを給食とおやつから摂取できるような献立にしています。

汁物は煮干しや削り節で出汁を取り、塩分濃度は0.7%の薄味に仕上げています。

味噌は栄養強化みそを使用しています。

月に1回のラーメンでは、豚骨、鶏ガラから出汁をとっています。

おやつは米粉を使用したメニューや昔ながらのメニューを取り入れながら子どもが喜ぶ、手作りおやつを心がけています。

月に1回こども園のお弁当箱に給食を入れて、園庭やホール等、いつもとは違った環境で楽しく食事をする機会を多くしています。

