



ご進級・ご入園おめでとうございます

春の暖かい陽気と共に、新しいクラスでの1年がスタートしました。新たな環境の中で子ども達も日々わくわく・ドキドキしているのではないのでしょうか。みんなでおいしく楽しく給食を食べて、心身ともに大きく成長してほしいと思います！

給食室が大切にしている3つの事

・子ども達が安心して食べられる

給食はおいしさも大切ですが、『安心・安全』であることを一番大切にしています。給食室は常に衛生的に保ち、十分に加熱調理し調理後の温度管理にも気を配っています。また、食材の産地も確認するよう心掛けています。

・季節を感じられる

旬の食材を取り入れ、子ども達が食事を通して季節を感じられる給食づくりを意識しています。また、行事食もメニューに取り入れて日本の食文化に触れています。

・食材の味を感じられる

乳幼児期は子どもの味覚が発達する大切な時期です。野菜本来の甘味やだし味の味を活かした優しい味付けを心掛けています。また、いろいろな味を経験できるように幅広いメニュー作りを意識しています。



朝食を食べて登園しましょう！！



朝は忙しく作る時間がなかったり、朝ごはんを食べる習慣をつくれないう家庭もあるかと思います。食パン1枚、バナナ1本からでもいいので始めてみましょう！朝食は、1日の始まりに欠かせない大切なエネルギー源になります。休息状態にある脳や体を目覚めさせる役割や、睡眠中に下がった体温を高め生活リズムを整える働きがあります。特に保育園では午前中にお散歩に行ったり、遊んだり活動的です。

朝ごはんを食べて元気に1日をスタートしましょう！



～給食担当～

✽今村 優(調理師)

✽小田 香澄(栄養士)

✽林 美岐(栄養士)

✽遠藤 明美

✽高村 知紘

✽宮崎 佳子

よろしくお願ひします！！