

令和7年4月号

焼津南保育園

☆ご入園・ご進級おめでとうございます**☆**

新年度も始まり、お子様達は新しいお友達や先生、新しいクラスでの生活を楽しみに、胸をときめかせているのではないかと思います。保育園の給食が、子ども達にとって「楽しい時間」になるよう、毎日愛情をこめて給食作りに努めたいと思います。

給食室のメンバーを紹介します

海野郁乃、大塚幸代、市川美穂、久保真由子、楠本静枝 です。 宜しくお願い致します。

☆焼津南保育園の給食と取り組み☆

〈給与目標量と栄養価〉

乳児(0~2歳児)と幼児(3~5歳児)に分け、それぞれの栄養目標値を設定し、1か月の平均栄養価が目標値に近づくよう心掛けています。

毎年4月に、設定した給与目標量を載せ、5月からはその月の栄養量を給食だよりに提示していきますのでご確認ください。

〈和食となかよし給食〉

和食を中心に、行事や旬の食材を取り入れた献立、小麦粉だけでなく米粉やコーンスターチも使用したメニューにも取り組んでいます。

また、アレルゲンとなる食材を使う回数を減らすことで、**みんなが同じ給食を食べられる【なかよし給食】**に取り組んでいます。ピーナツ・ごま・くるみ・キウイフルーツを使いません。それに加え、お昼の給食では、卵・乳を使わない献立にしています。マヨネーズの代替としては、マヨネーズタイプドレッシングのエッグケアを使用し、味にもバリエーションをつけるようにしています。

「なかよし給食」「なかよしおやつ」は食事だよりの★マークが目印です。

食事だよりは毎月発行しますので、確認してみてくださいね。

時には苦手な食材も出るかもしれませんが、お子様達とふれあい、楽しい雰囲気の中、食事や食育を通して、多くの食材を知り、慣れ親しんでいけるようにしていきたいと思います。毎日の給食とおやつは、外階段横のサンプルケースの中に展示してあります。お迎えの際にぜひご覧ください。



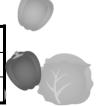


栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
<u>乳児</u>	465kcal	17.4g	12.9g	1.5g
<u>幼児</u>	511kcal	19.2g	14.2g	1.4g

4月の平均栄養量



栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
<u>乳児</u>	442kcal	15.8g	14.3g	1.4g
<u>幼児</u>	503kcal	18.2g	16.3g	1.7g



ご家庭でも『保育園の給食』の味を楽しんでもらえるよう、5月号からはおすすめメニューや人気メニューのレシピも 載せていきますので、ご家庭のお食事作りに取り入れて下さいね。