

4月 食育 だより

2025.4

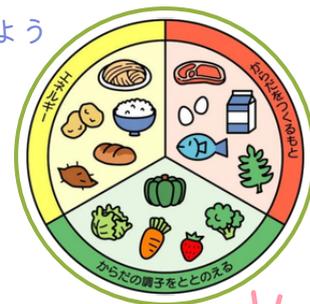
すずらん
保育園

ご入園おめでとうございます

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し心新たにおいしい給食作りを目指します。食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っています。

すずらん保育園の給食について

- ・栄養面、衛生面、安全面、嗜好面を考慮して献立を作成しています。
- ・同じ献立を繰り返すことで食材や味付けに慣れてもらうことを目的に、《2週間サイクル献立》を採用しています。
- ・和食を中心に洋風、中華風のさまざまな料理や調理方法を取り入れています。
- ・季節の行事やお誕生会では、いつもと少し違った給食を楽しめる様に工夫しています。
- ・子ども達が一日に必要な栄養素のうち、乳児では50%、幼児では45%摂取できるように昼食とおやつ献立を作成しています。
- ・成長に必要な3つのグループの食品（赤・黄・緑）で構成しています。（献立表にも使用食材を色別に記載しています）



給食の写真



毎日、給食の写真を入口に掲示しています。

「今日の給食どれが美味しかった？」
「何のお野菜が入ってた？」 など
写真をみながら、お子様とお話して
下さいね。

栄養士より…

本年度もどうぞよろしくお願
いします。

子どもの食事のことで気になる
ことなど、何かございましたら
ご気軽にお声がけ下さい♪



調理職員メンバー

栄養士 福原

栄養士 神田

調理員 高橋

調理員 川口



お願い・お知らせ

※保育園で元気に過ごせるように
早寝早起きなどリズムを整え、
朝ごはんを食べてからの登園を
お願いします。

※給食レシピ紹介をしています。
参考にしてみてください。