

きゅうしょくだより 4月

ご入園・ご進級おめでとうございます。

新学期のスタートです。子どもたちは、保育園での生活に期待で胸をいっぱいにくらませていることと思います。栄養士・調理師一同、子どもたちの期待に応えられるような給食を提供していきたいと思っています。よろしくお願いいたします。

給食のおいしさと楽しさ

乳幼児期は「食を営む力」の基礎を築く大切な時期。子どもたちは生活と遊びの中で、食を楽しみ、お友達と楽しみを共有する体験を積み重ねながら、社会性を育み、健康な食事をおいしいと感じることができる「嗜好」と「食習慣の基礎」を培います。園では毎日の給食を「食育教材」として位置づけ、丁寧な食事支援を行っています。

★おいしさの理由

1.主食・主菜・副菜のそろったおいしさ

ごはんを中心に、主菜（肉・魚等）と副菜（野菜・いも・海藻等）を組み合わせて、栄養的にも味的にもバランスのよい給食を提供します。



2.新鮮な食材のおいしさ

旬の食材は栄養価が高く、おいしさも格別。季節の様々な食材を積極的に取り入れて、正しい味覚と嗜好を育てます。



3.大量に作るおいしさ

たくさんの食材を大量に調理することでそれぞれの食材のうま味が凝縮し、特別なおいしさが引き出されます。



4.毎日出来立てのおいしさ

適時・適温はおいしさの必須条件！園では子どもたちの食べる時間に合わせて、おいしい給食を作ります。



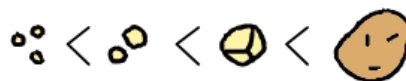
5.出汁をベースにしたおいしさ

和食の「出汁」をベースにし、子どもたちにとって安心できる風味とうま味で、いろいろな食材に挑戦する機会を増やします。



6.咀嚼・嚥下機能に合わせたおいしさ

咀嚼・嚥下機能が未発達な子どもたちが無理せずおいしさを楽しめるように、食べ物の大きさやかたさを調整します。



★楽しさの理由

1.お友達と一緒に食べる楽しさ

食の楽しさは、人とのコミュニケーションから生まれます。子どもたちは、お友達と一緒に食べる体験を通して、社会性を育みます。



2.食文化に触れる楽しさ

園では日本の年中行事に合わせた食事を提供します。子どもたちは行事に込められた思いを知ることで、生きる上での豊かさ、楽しさにつながります。



家族の健康長寿を祈る



豊作を祈る



大地や海の恵みへの感謝



毎日の無事に感謝