

くすの子保育園の食事について

子どもたちが、くすの子保育園での活動を元気に行えるよう、
安全でおいしい給食作りを心がけています。



☆献立☆

- ・和食中心のメニューで季節ごとに旬の食材を取り入れ、いろいろな食材があることを子どもたちに伝えていきます。
- ・添加物や農薬などができるだけ使われていない食品を選び提供しています。
- ・地産地消に心がけ八百屋さん、魚屋さん、お肉屋さん、お米はふじヶ丘保育園卒園児のお父様で有機農業に取り組んでいる橋口孝久さん（川上町）より納品いただいております。できるだけ鹿児島県産のものを納品していただけるよう、地域との連携を大切にしています。
（食材生産地調査：別紙）
- ・おやつは週に3回手作りおやつを提供しており、それ以外は食の安全を大切にしているグリーンコープの食品などを使用しています。

<主食（米）について>

- ・園では米も園内で炊いたものを提供する完全給食を実施しています。園でごはんを炊くことにより温かいごはんを温かいうちに提供できることや炊き込みご飯、ピラフなど食のバリエーションも広げることができます。
- ・有機農業に取り組んでいる橋口孝久さんと直接契約により合鴨農法で栽培された無農薬有機米（五分つき米）を提供しています。そのため、3歳以上のお子さんに関しては1ヶ月¥1,200を主食費として頂いております。
- ・お米の種まき、田植え、あいがも放鳥、稲刈りと年間を通して子どもたちもお米作りに参加させて頂いており、お米の成長を知ること育てる大変さや収穫の喜びを味わい、食に関して興味関心を持ってもらうようにしています。ぜひ、行事へもご参加下さい。



☆畑について☆

- ・おひさま Sun のとなりにある畑にて、子どもたちと一緒に野菜の栽培を計画しています。種や苗植えから収穫までの過程を通して子どもたちが野菜に興味を持つきっかけとなれば良いと考えています。保護者の方もぜひ、ご参加下さい！

☆クッキング☆

- ・行事に合わせてクッキングを取り入れています。
（9月と2月にクッキング実施予定）
- ・食材の感触や調理の楽しさを伝えています。
- ・参加されるお子様、保護者の方は三角巾、エプロンをご準備ください。



☆食器☆



- ・食器はご飯茶碗（強化磁器）、お汁椀（木製）、お箸（竹製）のものを使用しています。
- ・ADL（日常生活動作）の一環として食器を大事に扱うことの大切さ（大事に扱わないと壊れること）や木のぬくもりを子どもたちに感じてもらえるようにしています。

☆個々に応じた食事対応☆



- ・乳児さんに関しては個々の成長段階に応じたメニューを提供しています。そのため、ご家庭での食事の進み具合を知るため、離乳表への記入をお願い致します。（離乳表：別紙）
- ・アレルギーをお持ちのお子様に関しては、医師の診断書をもとに除去食を提供していきます。医師による診断書の提出をお願いいたします。（診断書：別紙）
- ・給食、おやつは完食できる喜び（ヤッター感）を味わうことができるよう、一杯目は各自が食べられる量を提供しています。おかわりをするすることができますので、遠慮なく職員までお申し出ください。

☆お知らせ☆



- ・くすの子保育園の行事のため、遠足の際は愛情弁当になります。事前におたより等でお知らせ致しますので、ご家庭で準備をお願いします。
- ・毎月、食事だよりを発行しています。子どもたちに人気のメニューや簡単レシピ、食育の様子を掲載しておりますので、ご覧ください。（おひさま Sun に置いてありますので、ご自由にお取りください。）

おひさま Sun では食事も療育の大事な一部と考えています。ご家庭との連携を大切にしながら給食（食事）を提供していきたいと思っております。

給食（食事）に関して心配なこと、質問等がございましたら、遠慮なくお申し出ください。

