

いただきます 4月



2021. 4. 1発行 栄養士：上田 沙耶香

ご入園・ご進級おめでとうございます

新しい環境での生活がスタートする4月になりました☆4月は環境の変化から少し食欲が落ちたり体調を崩しがちですが、食事の量は少量でもバランスの整った食事を心がけたいですね♪

これから子どもたちが元気いっぱい園生活を過ごしていけるように、栄養満点のおいしい食事作りを心がけます。子どもたちの「おいしかったよ」「また作ってね」の言葉を励みに頑張りたいと思います。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

☆くすの子保育園の食事について☆



- ☆ 献立は、和食中心のメニューを取り入れ、地産地消を心がけています。
- ☆ 旬の食材を用いて、季節を感じられる食事作りに努めます。
- ☆ 毎月1回は郷土料理をメニューに組み込み、郷土料理を知る機会を設けています。
- ☆ 園では、完全給食を実施しています。主食のお米は、有機農業に取り組んでいる橋口孝久さんの合鴨米・無農薬米（五分つき米）を炊いて提供します。
- ☆ 3時のおやつは、できるだけ手作りのおやつを心がけています。手作りおやつ以外の日や延長保育のおやつは、食の安全を大切にしているグリーンコープのおやつを提供します。
- ☆ 保育活動の中にクッキング保育や食育活動、野菜の栽培を取り入れ、食材に触れながら調理や野菜を育てる楽しさを伝えていきます。
- ☆ 遠足やクッキング保育など行事の際は、ご家庭での愛情弁当・飲み物やエプロン・三角巾・マスクの準備をよろしくお願いいたします。
- ☆ 乳児さんは、一人ひとりの成長段階に応じた食事を提供します。
- ☆ 食物アレルギーをお持ちのお子さんは、医師の指示に応じた食事を提供します。
- ☆ ホームページやコードモンにて、毎月の献立や食事だよりを掲載していますのでぜひ、ご覧ください。



くすの子保育園 TEL : 099-295-3233 FAX : 099-295-3234

メールアドレス kusunoko@bronze.ocn.ne.jp

ホームページアドレス <http://www.fujiho.jp/>



Eメール QRコード



HP QRコード



※食事のことでご意見・ご相談がありましたら、お気軽に上記までご連絡ください。



旬の食材は美味しくて栄養満点！

くすの子保育園では、地域の農家さんや納品業者の方に協力をいただき、食材にこだわりをもって安心できる食事作りを心がけています。できるだけ鹿児島産、九州産のものを取り入れて地産地消を心がけています。そして毎年、食材生産地調査を行い、給食の食材はどのくらい鹿児島産のものを使っているか国内産のものを使っているか調べ、報告しています。メニューでも旬の野菜や果物を積極的に取り入れ、季節によって最も美味しいものを提供しています。



旬の食材が“いい”理由とは？

- ・栄養素が豊富
- ・味が濃く見た目もきれい
- ・価格が手ごろ
- ・季節を五感で感じる

給食室の職員紹介！

給食室は、上田・岩尾・田之上・内村・青木の5人で担当させていただきます。私たちは特に料理をすること、食べることが大好きです！食事に関して心配なことや、質問等がありましたら、遠慮なく給食室へお立ち寄りください。

