

# ふじヶ丘保育園の食事について

子どもたちが、毎日元気に園生活を過ごしていけるように  
おいしい食事作りを心がけています。

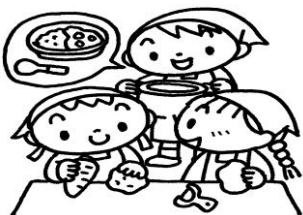
## ☆献立☆



- ・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ます。
- ・主食を園で炊いている完全給食を実施しています。(主食費についてのお知らせ:別紙)
- ・有機農家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)を提供しています。
- ・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がお米を育てており、お米の生長を知ることで育てる難し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。
- ・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、鮮魚店、鮮魚店、橋口さんにも鹿児島県産のものを納品していただけるように地域との連携を大切にしています。
- ・おやつはできるだけ手作りおやつを提供しており、それ以外は食の安全を大事にしているグリーンコープの食品を使用しています。

## ☆クッキング☆

- ・行事に合わせてクッキング保育を取り入れています。
- ・食材の感触や調理の楽しさを伝えています。
- ・父母や祖父母の方も実費負担で参加することができますので、気軽に職員までお声かけください。



9月:十五夜クッキング  
11月:ふるさとクッキング  
12月:もちつき会  
1月:ふじヶ丘鍋クッキング  
3月:ひなまつりクッキング

## ☆菜園活動☆

- ・季節ごとに園の畑や園庭で野菜の栽培をしています。
- ・野菜の生長を通して子どもたちに命を頂くことへの感謝の気持ちを持ってもらえるようにしています。
- ・収穫された野菜は食事の中に取り入れています。



## ☆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。
- ・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。離乳表にご家庭での食事の様子をご記入お願いします。（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。

## ☆お知らせ☆

- ・遠足、お盆保育、年末・年始保育、年度末・年度始保育のときは愛情弁当になります。事前におたより等でもお知らせいたしますのでご家庭で準備の方をお願いします。
- ・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食事に関する情報等を記載しておりますので、ご覧ください。

**ご家庭との連携を大切にしながら食事を提供していきたいと思えます。**

**食事に関して心配なこと、質問等がございましたら、遠慮なく給食室へお立ち寄りください。**

