

4月の給食だより

認定こども園 ルーテル愛児幼稚園 令和6年3月29日（金）発行

ご入園・ご進級おめでとうございます！

満開の桜の花のような、晴れやかな子どもたちの笑顔あふれる新年度の始まりです。みんなで食べる給食が楽しい時間となるよう、安全で美味しい給食を作っていきたいと思ひます。

本年度もどうぞよろしくお願ひいたします。



給食室のメンバー紹介

☆みんなに楽しみにしてもらえる給食を作れるよう頑張ります。

鈴木

☆おいしくたのしいきゅうしょくになるようがんばります。よろしくおねがひします。

出澤

☆おいしいきゅうしょくをがんばってつくります。みんなもたくさんたべてくださいね。

田口

☆「たべるってたのしい」と思ってもらえる給食を作れるよう頑張ります。よろしくお願ひします。

菊地



🌸 子どもたちの健康を支える「給食」 🌸

幼児期の食事は、子どもの体を作り、心を育て、「生きる力の基礎」を育みます。園では健康的な食事を「安全」に「おいしく」食べられるよう、様々な工夫をしています。

☆給食の栄養

子どもに必要なエネルギー量と栄養素量は、国が基準を示しています。給食では、この「基準」に合わせて献立を作成しています。

バランスよく摂取したい食材

- 体を動かす基となるごはんなど（炭水化物）
- 体を作る肉、魚、卵、大豆製品など（たんぱく質）
- 体の調子を整える野菜、果物、きのこなど（ビタミン・ミネラル）



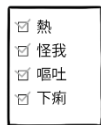
☆安全に配慮した給食

• 食中毒予防

子どもたちに安全な給食を提供するために、国のガイドラインに沿った衛生管理を行っています。各工程で、決められた内容を実施し、記録しながら作業を行うことで安全性を高めています。



納入業者・食材の品質管理



職員の体調管理



調理室での衛生管理



調理時の加熱の徹底

• 誤嚥予防

食べ物による誤嚥や窒息の原因は、食べ物の形状だけでなく、子どもの「食べ方」や「行動」が原因となることがあります。園では、食べ物の硬さや大きさに注意するとともに、安全に食べられるように丁寧に食事支援を行っています。

作る側



・安全に食べられる切り方 ・柔らかく煮る ・とろみでまとめる

食べる側



・気持ちを切り替える ・正しい姿勢 ・水分をとりながら食べる

☆ 4月のお誕生会 **4月23日（火）**

《 **チョコクッキー** 》

（菓子工房 YUU）

※消費期限の関係上、おやつを持ち帰りは出来ませんので
ご了承ください。