



食育だより

令和5年4月号

(作成者) 栄養士 野原正子

ご入園おめでとうございます！ おいしい給食がスタートします。

ワクワク！ ドキドキ！ 期待が膨らむ坂田こども園がスタートしました。

新しいクラス、お友達、先生、早く慣れてほしいですね。

この時期は給食時間を通して落ち着いてくる子が見られます。

新しい環境に早く慣れて、楽しい給食時間を過ごしてほしいと思います。

園では、保育内容にも「食」に関することがいっぱい組み込まれています。

様々な経験を通して、みんなで楽しく食べる喜びや、「食」に興味をもてる環境作りを大切にしたいと思います。



安全・安心な給食を最優先にしています。

保育所（園）・こども園・幼稚園の給食を実施する上で、多くのガイドライン・マニュアルがあるのです。

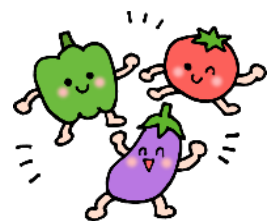
(主なもの)

- ★ 授乳・離乳の支援ガイド（2019）……乳児がいる場合
- ★ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019）
- ★ 教育・保育施設等における事故防止
及び事故発生時のためのガイドライン
- ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル（HCCAP）
- ★ 異物混入対応マニュアル

★国の指針に従い、日々安全・安心な給食を実施します。
給食調理場では、記録もとりながらチェックを怠りません。
緊張感をもちつつ、おいしい給食を作っています。

★また、そのために、ガイドラインに沿って
保護者様には、「生活管理指導表」や「家庭での食品摂取
調査表」などの提出を求めています。

★スムーズな給食運営と、子ども達の安全・安心な給食
実施のために、御協力をどうぞよろしくお願いします。



園との連携をとしましょう

園でのアレルギー対応は、医師の診断をもとに、保護者の方と職員（看護師、栄養士、保育者など）が事前に面談をして行います。

①アレルギーの内容、②アレルギーの程度、
③給食でのアレルギー対応、④誤食時の薬
やエビペンの有無など、細かな点も確認し
合いましょう。また、栄養バランスやおい
しさを考えたアレルギー除去食のレシピな
ど、お気軽にご相談ください。



♪ 園での給食に慣れるために ♪



初めのうちは、子ども達も新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。
どんな人がどんな場所で給食を作っているかを知ることは、安心につながります。
ご家庭でも給食のお話をいっぱいしましょう。



今日の給食は？



♥給食について気になることは、お気軽にお問合せください。
食の情報、人気レシピの紹介などお伝えしていきます。
今年度もどうぞよろしくお願いします。（給食室一同）