



大川保育園 令和8年度春号

入園・進級おめでとうございます

入園した子どもも、進級したこどもも新しい環境の中で園生活がスタート!!
早く園生活に慣れ、お友だちとの食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になったりすることを願っています。4月は、子どもたちにとって食べやすく、そして、人気の高いメニューが多くなっています。今年度も一年間、楽しい昼食やおやつの時間となるよう、いろいろな食育計画を立てていきたいと思っています。



* 朝の食欲を増進させるためには、起きてすぐに水や牛乳などを飲んで胃を目覚めさせることをおすすめします。朝食を食べると体温が上がり、胃や脳も刺激され全身が目覚め、元気いっぱい遊ぶためのエネルギーが確保できます。朝ごはんをしっかり食べて一日をスタートさせましょう。



保育園の給食は・・・

子どもたちが栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

こだわりのポイント

- ①旬の食材を使う
- ②温かいうちに提供する
- ③だし汁は手作り（昆布・かつお・煮干し使用）
- ④硬さや大きさなど年齢にあった食材の形状にする



子どもが口にするものですので、食材や調味料はできるだけ添加物のないものを使用するようにしています。

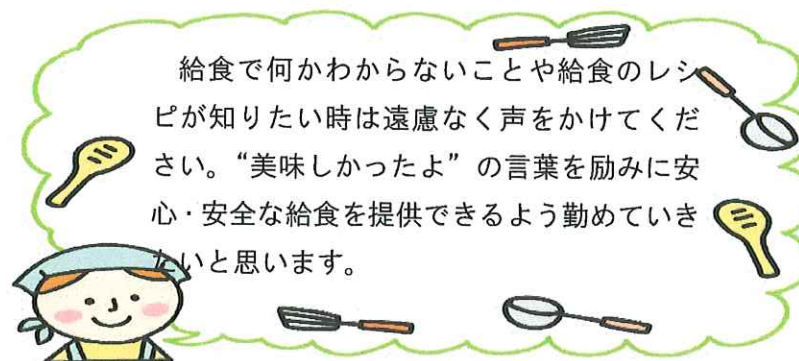
また、苦手なものや食べる量は無理せず、子どもの意向を優先しています。おかわりも好きな物はたくさんしてくれていますよ。

離乳食

大川保育園の離乳食は独自の献立を使用しています。

月齢に合わせて主食は、おかゆ・軟飯・パン粥・パン（スライス）

煮物は、昆布出汁にやわらかく煮た野菜、動物性たんぱく質や豆腐などを煮込みます。和え物は葉物野菜をごま・ちりめん・納豆・鰹節などで和え、味をつけています。完了期まで毎日工夫しながらは繰り返することで食育にもつながります。おやつは旬の果物と手作りのおやつ。手づかみ食べができるような大きさにしています。



給食で何かわからないことや給食のレシピが知りたい時は遠慮なく声をかけてください。“美味しかったよ”の言葉を励みに安心・安全な給食を提供できるよう勤めていきます。