



4月 給食だより

令和7年 4月 1日

甲南立正保育園



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始まり、子ども達は不安や緊張でいっぱいの毎日だと思います。特に新しく入園する子どもにとっては、初めての給食も始まります。給食には好きなものだけでなく、食べ慣れていないものや苦手なものも出てきますが調理方法や雰囲気作りなどを工夫して楽しく美味しく食べられるよう子ども一人ひとりの「食べる力」を育てていきたいと思っています。

甲南立正保育園 給食の理念

『食に興味や関心を持ち食の大切さを知る』

年
間
目
標

- ☆食事のマナーや望ましい食習慣を身につけます。
- ☆バランスの良い食事で健やかな成長や健康な身体作りを目指します。
- ☆食事を通し豊かな心を育てます。
- ☆いろいろな食材を通して味覚を育てます。

甲南立正保育園の給食について

★ だしは、『煮干しとかつおの厚削り』

だしの風味で、食材自体の味を食すことで、味覚を育てます。

★ カレーやシチュー、グラタンのルーは、手作りです。

小麦粉、バター、スキムミルクで作るルーはカルシウムがたっぷりです。



★ 給食につく飲み物は日替わりで

『麦茶、ほうじ茶、緑茶』

毎日の飲み物から味・色・香りを感じる習慣を身に着け味覚を育てていきます。

★ 週3回 手作りおやつ

おやつは、給食だけでは不足しがちな栄養素を補充できるようになっています。

★ 2週間サイクル献立

保育園の献立は1か月に2回同じメニューが出ます。これは1回目のメニューで苦手なものが出てきても、2回目には克服してみようという子どもの成長を促すためです。

★ 離乳食

2回食がきちんと食べられるようになってから生後18か月までの間、個々の進み具合に合わせて進めていきます。



★ 3歳未満児（もも1歳児・すみれ）

1日の必要栄養量の50%を昼食＋おやつで摂取できるようになっています。

＊午前・午後のおやつ

＊主食（ごはん・パン・麺類）＋給食

★ 3歳以上児（れんげ・さくら・ゆり）

1日の必要栄養量の45%を給食＋おやつで摂取できるようになっています。

＊給食＋午後おやつ



※白ごはんを持参してください。

「白ごはんは『全部食べた』という満足感が大切なので、最初は量を控え様子を見ながら増やしていくことをお勧めします。」
目安量は110gです。



栄養士 角田千秋
調理員 手塚由美子

今年度も日々成長していく子ども達を「食」の面からサポートしていきたいと思っています。1年間よろしくお願いします