ごちそうさま～

令和7年4月

富沢わかば保育園　給食だより　No.1

～ご入園・ご進級おめでとうございます～

給食室では子どもたちの健やかな成長を支えることができるように栄養バランスのとれたメニューを提供し、食についても関心が深まるような活動を行ってまいります。どうぞよろしくお願いします。

富沢わかば保育園　給食目標

◎健康な身体を作る
◎正しい食習慣を身につける
◎食物に対する親しみを持つ
◎情操豊かな人間性を育てる

菜園活動やクッキングの様子

色々な野菜を育て、収穫しています。

今年度も楽しい計画を立てていきます！お楽しみに。

年齢に合わせたクッキング活動を行っています。
（写真左：とうもろこし皮むき
写真右：うどん作り）

献立のクラス別配慮について

＜すみれ組＞

月齢や成長、家庭での状況に合わせて、離乳食から幼児食へと無理のないよう進めていきます。素材の味を大切にするために、フライやハンバーグなどにかけるソースやケチャップ類は提供していません。

＜すずらん組、たんぽぽ組＞

咀嚼・嚥下が未発達なことによる誤嚥を防ぐため、食材の大きさや切り方などに配慮しながら提供していきます。大豆もそのままではなく、砕いて提供します。

＜全クラス共通＞

誤嚥を防ぐため、プチトマトや球形の個装チーズ、ミニカップゼリー、ぶどう、さくらんぼ、餅などは提供しないなど配慮すると共に、こんにゃくは糸こんにゃくを使用する、きのこやワカメは細かく切るなど形態にも注意していきます。
また、おかずをごはんに混ぜたりはしないで、主食、副食など交互に食べるようにしています。
汁物や煮物などには、煮干しやだし昆布、かつお節などからとった天然だしを使用しています。
だしを使うことにより薄味に仕上げています。

給食に関して、質問・ご意見などありましたら、お気軽にお声がけください。

☆給食室メンバー紹介☆

鈴木萌恵（栄養士）
…子どもたちが、食により興味を持ってもらえるよう、おいしい給食作りや食育活動を頑張ります！

片山美由紀（調理員）
…安心、安全第一に。おいしい給食作りを頑張ります。

緑川明子（調理員）※新職員
…今月からお世話になります。みんなが給食を楽しみに登園してくれるように作ります。よろしくお願いします。