



令和7年4月

北町保育園

武蔵野市認可保育園・こども園の食育目標 「食に興味をもち、楽しく食べる」

ご入園・ご進級おめでとございます

春の暖かなひざしの中、新年度がスタートしました。子どもたちも春の光のように、明るく元気いっぱいです。新しいクラス・新しい部屋・新しい先生・気持ちまで新しくなってわくわくしてきますね。

1日1日を大切に、からだも心も大きくなってほしいと思います。園では毎月、食についてのおたより「おいしいつうしん」を発行しています。(8月はお休みです) 子どもの食事や栄養、季節の食材、レシピ、保育園での食育活動など、様々な話題をお伝えしていきます。「おいしいつうしん」をぜひご家庭の食生活に役立ててくださいね。今年度も安全で栄養バランスの取れた給食を作ろうと調理室一同はりきっています。よろしくをお願いします。



保育園給食で大切にしていること

子どもたちにとっての給食は健康な心と体、整った生活リズムを作るために大きな役割を果たしています。毎日の給食から「食」の楽しさや大切さを学び、また伝承行事において食文化にふれることで、心も身体も豊かに成長していくことを願って、給食を提供しています。

■ 安全・安心な給食

衛生マニュアルに基づき、安全で安心な給食の提供に努めています。食材は、産地・流通経路がはっきりしたものや添加物の少ないもの、遺伝子組み換えをしていないものを選び、良質で安心できる材料を使用しています。

■ 素材の味を生かした手作り給食

毎日、昆布とかつお節でだし汁をとっています。だし汁をベースに汁物、おかずを作っているため薄味で、素材を生かした味付けにしています。化学調味料は使用していません。

■ ご飯食を多く取り入れています

ご飯はどんな料理とも相性がよく、色々な食材をバランスよくとることができます。当園では栄養豊富な七分づき米を使い、雑穀(あわ・きび・押麦など)を混ぜて炊いています。

■ 食文化を大切にしています

七夕には七夕そうめん、冬至にはかぼちゃやゆずを使った料理、ひな祭りのちらし寿司などの行事食を給食に取り入れています。また旬の食材を盛り込んだ食事を通して季節感を伝え、豊かな味覚を育てていきます。

■ お願い

白玉だんご、もち、ミニカップゼリー、乾いた豆(炒り大豆)、枝豆、ナッツ類、ぶどう、プチトマト、さくらんぼ、球形の個包装チーズ、うずらの卵等は誤嚥・窒息を起こす恐れがあるため、給食では使用していません。あめ玉をのどに詰まらせた事例もありますので、ご家庭でこれらの食品をお子さんに食べさせる場合は十分に気をつけてください。また遠足等でのお弁当持参時に入れないようお願いいたします。



* 毎月配布する献立表に食材が書いてあります。

アレルギー等の確認のため、食べたことのない食材はご家庭で事前に試してくださいますようお願いいたします。



◎給食の食材産地

給食で使用している主な食材の産地をお知らせします。魚、野菜、果物、その他については、日々変動しますので、詳しい産地については栄養士にお声かけください。



	食材名	産地
穀類	米 もち米	岩手 佐賀
乳類	牛乳 飲むヨーグルト カップヨーグルト	青森・岩手・宮城・山形・福島・群馬・埼玉・栃木・千葉・茨城 北海道・青森・岩手・宮城・山形・福島・群馬・埼玉・栃木・千葉・茨城 北海道・兵庫・愛知・三重・静岡・奈良・大阪・滋賀・香川・徳島・高知・福岡・長崎・熊本・宮崎
肉類	豚肉 鶏肉	群馬 北海道・宮崎

今年度も調理室一同、心を込めて一生懸命給食を作っていきたいと思っておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。給食だけではなく、食育でもたくさん子どもたちと関わっていききたいと思っております。ぜひご家庭でも給食のことやごはんのこと、たくさんお話してください。

調理室に「本日の給食とおやつ」が写真で掲示してあります。お迎え時にご覧下さい。

また、保育園給食のレシピ「おいしいレシピ」を玄関に置いてあります。ご自由にお持ち帰り下さい。クックパッドでも給食のレシピを紹介していますので、お時間ある方はぜひ検索してみてください。



クックパッド
QRコードです。

給食や食に関する事で何か気になることがありましたら、栄養士までお気軽にご相談ください。連絡ノートに記載していただいても大丈夫です。後日お返事しますのでご利用ください。