



あかのたべもの

【血や肉になる】
鶏肉、豚肉、牛肉、
魚、牛乳、卵、
みそ、チーズなど

きいろのたべもの

【熱や力になる】
ごはん、パン、うどん、
そば、じゃがいも、
さとう、油など

みどりのたべもの

【体の調子を整える】
キャベツ、たまねぎ、
ホウレン草、人参、
みかん、りんごなど

ご入園・ご進級おめでとうございます。
春の訪れと共に、たくさんの新しいお友だちを迎え、
新年度がスタートできることを嬉しく思います。

子どもたちは、新しい環境に緊張や戸惑いを感じるか
もしれませんが、少しずつ園生活に慣れ、楽しく給食を
食べてほしいと思います。園生活を経験する中で、好き
嫌いもなくなり、何でもパクパクと食べられるように工
夫していきます。

給食の提供に際しては、安全でおいしいことに加え、
子どもたちの健やかな成長を食の面から支えてまいりま
すので、給食のことや食に関するご質問がありましたら
給食室までお気軽にお声がけいただくか、エントランス
の給食展示ケースの左横にある給食ポストまでお願い致
します。

～給食室メンバー紹介～

《管理栄養士》

- ★辻田 沙織
- ★中村 茉莉子
- ★小田切 琴子
- ★伊藤 理絵

《調理員》

- ★中尾 千代子
- ★高濱 真由美



保護者のみなさまへ



- ◎園では、卵不使用で提供しています。
- ◎アレルギーの除去対応が必要な場合は、献立に赤字で記載
しています。ただし、4月の献立は新入園児の食物アレル
ギー報告書が揃っていない状態で作成しているため、新入
園児のアレルギーに対応できていないことをご了承ください。
- ◎4月は、新入園児とアレルギーのあるご家庭にチェック用
の献立（確認日の記入と捺印をお願いします）を配布しま
すが、5月以降は0歳児の普通食とアレルギーのあるご家
庭のみに配布します。卵とそばは、園で使用しないため、
これらのアレルギーのあるご家庭にはチェック用献立を配
布しません。
- ◎給食の献立でまだ食べたことがない食材などがありました
ら、担任まで1週間前までにお知らせください。ご報告が
ない場合はご家庭で食べたことがあるものとして、提供さ
せていただきます。
- ◎卵不使用のマヨネーズ（キューピーのエッグケア、日清オ
イリオのマヨドレ）を使用します。味は普通のマヨネーズ
と似ていて、アレルギーがある子どもたちも食べることが
できるので、給食に取り入れています。
- ◎食材は、可能な限り国産のものを使用するよう心がけてい
ますが、量の確保や予算上厳しい物に関しては、海外産を
使用しています。下記に主な原産国を記載し、ご報告いた
しますが、納品により他の国や国産物になる場合があるこ
とをお含みください。
★オレンジ…オーストラリア・アメリカ
★グレープフルーツ…オーストラリア・アメリカ
メキシコ・南アフリカ
★バナナ…フィリピン ★パプリカ…韓国
★かぼちゃ…メキシコ・ニューカレドニア
★コーン・グリーンピース・ポテト…アメリカ
★ミックスベジタブル…アメリカ
★たけのこ・きぬさや・わかめ…中国
★三度豆・おくら…タイ ★ひじき・めかぶ…韓国
★赤魚…アメリカ ★カラスカレイ…デンマーク
★カレイ…アメリカ・ロシア ★鮭…ロシア・チリ
★鯖…ノルウェー ★さわら…韓国・中国
★だちうお…ニュージーランド★たら…アメリカ・ロシア
★ツナ…タイ ★トマト缶…イタリア
★みかん缶・黄桃缶・白桃缶…中国
★スパゲティ…イタリア ★コンソメ…ニュージーランド
- ◎給食の提供に関しては、大量調理施設衛生管理マニュアル
に調理終了後から2時間以内に喫食することと記載されて
いる関係上、受診等で登園が12時30分以降となる場合は
ご家庭で食事を済ませて登園をお願いします。ただし
園でケガをした時などの緊急時の受診で13時以降に給食を
食べることになった場合、献立とは別メニューで提供する
場合があることをお含みください。その際は、調理時間や
食中毒予防のための喫食30分前換食を行う関係上、災害時
の常備食などを使用する場合がありますことをご了承ください。
- ◎園での給食は、子どもたちの栄養バランスを考えて、給食
の栄養目標量の設定を、1～2歳の子どもたちは1日の
50%に、3～5歳の子どもたちは45%にしています。
- ◎ご質問などございましたら、給食室までお尋ねください。



給食について

- ◎各月のお誕生会の日は、子どもたちの好きなメニューを中
心に献立を作成しています。
- ◎週に1度、主食が麺の日、主菜が魚の日を取り入れていま
す。
- ◎野菜は、1食100g程度を幼児部の使用目安量とし、緑黄
色野菜を2種類は摂取できるように心がけています。
- ◎エントランスに掲示している給食は、幼児の喫食量です。
離乳食は、ぶどうぐみ前に掲示しています。掲示は、基準
となる量を入れてあります。喫食状況は個人差がありますの
で、実際の量より多少異なる場合があります。

朝ごはんを大切にしよう！



朝ごはんをしっかりと食べていますか？ 時間がないから
と言って、朝ごはんを抜いたり、菓子パンだけになっていま
せんか？ 朝ごはんを食べることは、1日を元気にスタート
する上でとても大切です。

忙しい朝に、野菜などを一から切って準備するのは大変で
す。野菜は加熱して冷凍しておいたり、下処理を前日の夜に
しておくなど、限られた時間でも手軽に作れるように工夫し
ましょう。電子レンジで調理してみるのも良いですね。

ワンプレートで主食（ごはんやパン）・主菜（肉・魚・卵）
副菜（野菜）・果物などを盛り付けると、お子様ランチ風にな
り、子どもが食べたいという意欲がわき、片付けも楽にな
ります。食べ物を無理に口へ運んで食べさせるのではなく、
子どもが楽しんで食べられるようにしましょう。

