

# 給食だより 4月号

令和2年  
4月号  
深江保育園

入園・進級おめでとうございます。  
春風が吹き抜ける4月、新しいお友達と一緒に一年が始まります。  
給食室も、子ども達の様子を伺いながら、安全で美味しい給食作りを心がけ、食への興味関心が持てるような環境作りをおこなっていきたいと思っています。



## 深江保育園の給食は

調味料や食材にこだわっています！  
できるだけ、和食中心の食事にして、地産地消を心掛け、【国産】にもこだわっています。  
また、発酵食品は身体の免疫機能を高める働きがあるため、味噌、甘酒、納豆をはじめ、豆乳ヨーグルトや天然酵母を使って毎日の献立に使用しています。



## 給食とおやつのでし

正面玄関にて給食を展示しています。  
お子さんが本日何をどのくらい食べたか、参考に見ただけけるとよいかと思います。（年長、年中さんの標準量）  
家庭のメニューに取り入れたり、お子さんの食べ物への興味や関心を引き出す会話のきっかけ作りをしていただけたらと思います。

### 未満児給食の主食について

深江保育園では、未満児さんのみ米飯を提供しています。米飯は、白米にあわやきび、ハトムギなどの雑穀を混ぜた雑穀米入りご飯です。

雑穀米にはミネラルやビタミン、食物繊維などが含まれていて、栄養豊富である為、毎日少量の雑穀を混ぜて炊いています。

これらのご飯は白米だけよりも断然栄養価が高いため、ご家庭でも是非試されてみて下さい！



### 食物アレルギーについて

主治医から書いていただく診断書を元にそれぞれ個別に対応しています。心配な点がございましたら、いつでも給食室までお声かけください。

子供たちの健やかな成長と、元気に活動できるパワーの源となるよう、毎日の給食作り力を入れていきたいと思っています。

今年度もどうぞよろしくお願い致します。

