



給食だより

4月号



2021年4月1日発行
 田園調布学園大学
 みらいこども園
 栄養士 中嶋なおみ



みらいこども園の給食は・・・

献立

食物繊維やビタミン類が豊富な**胚芽米**のごはんを中心に国産の食材を使用した献立です。野菜や果物は旬のものを使って季節を感じられるようにしています。
 主食はうどんやパンの日もあります。
 4月は、食べられない胚芽米に抵抗がある子どもいますので、白米で提供し、徐々に胚芽米にしていきます。

ランチルーム

4・5歳児は広いランチルームで給食を食べます。4歳クラス後半位から5歳児クラスはバイキング配膳となります。その日のお腹の空き具合や、献立の内容で自分で決めた量を盛り付けられるようにします。苦手なものも自分でチャレンジできる量を決めます。
 昨年度はコロナ感染症予防対策のため、実施できませんでしたが、時期がきたら、実施していきたいと思っています。

食べるって楽しいな

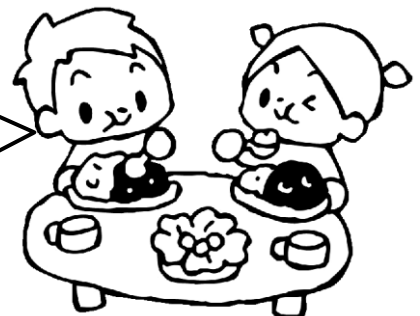
子どもたちにとって食事の時間が楽しいものになるように心がけています。子どもたちが食べる環境や声のかけ方、食事の食べやすさの配慮(切り方、味付け、温度、盛り付けなど...)を考えていきます。

食器

食器は陶器を使用しています。すくう時にも安定感があり、食事にも温かみを感じます。また、壊れてしまうので、大切に扱うようになります。

給食を美味しく食べるために・・・

給食をおいしく食べるには「**お腹が空いていること**」が1番です。
 乳児クラスは10:45～11:15の間で配膳され、
 3歳児クラスは11:30、4歳児クラスは11:45、5歳児クラスは12:00ごろに配膳されて食べます。ご家庭での朝ごはんは午前中の遊びのエネルギー源ですが、食べる時間や量が影響してきますので、遅くとも7:30には朝食を終えて登園していただくようお願いいたします。



今年度も、子どもたちに安心、安全な給食を提供できるように衛生管理を徹底していきます。また、食事のこと、給食についてなど気軽に声をかけてください。今年度もよろしくお願いいたします。