



桜の季節ですが、新年度がスタートしました。ご入園、ご進級おめでとうございます。新しいクラス、新しいお友達、新しい先生に嬉しそうにしている子どもたちの姿がキラキラして見えます。日々の給食提供や食育活動を通して、子どもたちと関わりを深めながら成長を見守っていただけたらと思います。一年間、よろしくお願い致します。



## 志田町保育室 給食について

港区保育室は統一献立で給食を提供します

一度目は食べられなかったものが二度目は食べられるようになる子もいます。食べる経験を積み、食べる意欲を伸ばし、育てることを考慮し、二週間の繰り返しメニューになっています。一度目で残食が多かったメニューについては、二度目で調理法を変えてみるなどして食べやすくなる工夫をしています。

〈港区保育園 給与目標量〉

乳児 エネルギー：521kcal たんぱく質：19.5g 脂質：15.6g たんぱく質：75.5g

幼児 エネルギー：532kcal たんぱく質：20.0g 脂質：16.0g たんぱく質：77.1g

- 上記の目標量は昼食＋おやつを基本としています。
- 延長保育では、補食または夕食を提供しています。
- 顆粒だしは使わず、和洋中のメニューに合わせてかつお節、昆布、煮干し、手羽先からそれぞれだしを取っています。新鮮な季節の食材を使い、素材の味を生かすように調理しています。
- 毎月のお誕生日会や季節の行事の際にはお楽しみメニューを用意しています。
- 給食の提供内容は実物サンプルを事務室横のサンプルボックスに展示していますので参考にしてください。
- 水分補給はアレルギーを考慮してすべての年齢において白湯になります。

毎月 25 日に翌月の献立をコドモンにて配信いたしますので、初摂取の食品がないようにご家庭でご確認ください。なお、0歳児クラスは担任より、紙面にてお渡しいたします。

ご不明点や、気になるレシピがありましたら、**お気軽に栄養士にお声掛けください。**



**志田町保育室敷地内への飲食物の持ち込みは、アレルギー児に対する安全の確保と共に、全園児の誤飲防止のために、固く禁止しております。**