



ゆらりん給食だより

2022年度4月号
ゆらりん豊四保育園
栄養士 柏崎

ご入園・進級おめでとうございます。
今年度も給食室では、子どもたちの日々の様子をうかがいながら
安全でおいしい給食作りを心がけ、楽しい食事や様々な食に関する体験を通じて、
食への興味がもてるような環境づくりをしていきたいと思ひます。

☆ゆらりん豊四保育園の給食について

乳幼児期は心身の発育、発達が生涯で最も旺盛な時期です。
この時期の成長には多くの栄養素が必要になります。保育園での給与目標量は、
3～5歳児で、1日に必要な量の40% 1、2歳児で50%です。
この栄養量に基づき、旬の食材を多く取り入れ、だしを効かせ、
薄味で素材の味がよくわかる給食作りを目指しています。
また、1、2歳児は3～5歳児に比べ、一度に摂取できる食事が少ないため、
午前おやつとして牛乳を提供していきます。

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
3～5歳児	585kcal	23.4g	12～18g	270mg
1、2歳児	460kcal	18.4g	11～15g	210mg



☆サイクルメニューについて

ゆらりん豊四保育園では、1カ月で1つの献立を2～3回繰り返す。
サイクルメニューを取り入れています。
同じメニューを2回、3回と食べることで、その食事に慣れることを目的としています。

☆給食の展示について

当日の給食は、正面玄関に展示していますので、ぜひご覧ください。
日替わりで各クラスの展示をしています。幼児と乳児では食材の大きさや量が違います。
ご家庭での食事の参考にしてみてください。
また、離乳食は毎日展示致します。
また、コドモンでもその日の給食の写真をコメント付きで配信していますのでぜひ、ご覧下さい。
コメントは全クラス共通になっていますのでご了承ください。

ゆらりん豊四保育園の給食はわたしたちが作っています

栄養士：柏崎 莉乃
今年度も子どもたちから
「おいしかった」が毎日聞けるような
給食を作っていきます。



調理師：前田 眞由美
「今日の給食なあに」とたずねてくる
かわいい子どもたちが大好きです。愛情込めて作ります。よろしくお願ひいたします。



4月より栄養士の小林先生も加わり3人で毎日おいしい給食を
作っていきますのでよろしくお願ひいたします。

今年度も季節に合った食育活動や野菜の栽培、クッキングなど
子どもたちの成長に合わせて計画をたてています。
ご家庭での食事の様子や保育園での給食などご質問、ご意見ありましたら
お気軽にお声かけください。