



令和6年 5月
しらかば保育園

もぐもぐだより

給食室では、安全でおいしい給食作りを目指し、大切なお子様ひとりひとりに合わせ、野菜の切り方や固さ、大きさなど成長に合わせたもので個人対応をしていきます。ご家庭での食事の様子や食べた食材に合わせた献立作りをしていきますので、一緒に子どもの成長を楽しんでいきましょう。

☆しらかば保育園の給食☆



・午前おやつ

赤ちゃん用のせんべい・ビスケット・卵ボーロを出します。1歳3か月をめぐり幼児用のおやつに移行します。添加物などできるだけ入っていないもの、国産のもの、国内製造のものを基本的を選んでいきます。

・給食

食品調査票に基づき個人献立を作成しています。お子さんの月齢で食べていない食材がある場合は食べるようお願いします。また、アレルギーが疑わしいお子さんは医師の診察を受けたうえで、担任、看護師、管理栄養士を含めた面談を行い、アレルギーに対応しています。

1歳をめぐり幼児食へ移行します。手づかみの対応などは継続して行います。味付けも薄味にしています。出来るだけ地産地消の食材を使い、安全で安心なおいしい給食を目指します。

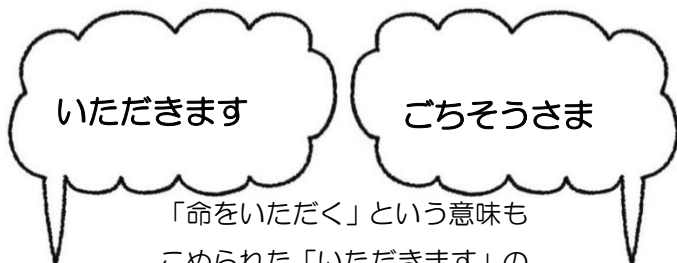
・午後おやつ

食材はもとより、手作りおやつにこだわり、素材でも添加物をなるべく使わず作っています。

・その他

幼児食移行すると、月に1回、手作りお弁当をお願いしています。手作り弁当を通して、ご家族への感謝の気持ちを育み、家庭での食育への関心を高めて頂ければと思います。ご協力よろしくお願いいたします。

(7・8月・9月は気温の上昇を考慮してお休みします。)



いただきます

ごちそうさま

「命をいただく」という意味もこめられた「いただきます」のように、食事のあいさつをすることは大切です。ことばの意味がわからない赤ちゃんでも、はじめとして「食事の時間」を感じられるようになります。



楽しく食べる環境作り



食事は落ち着いた雰囲気、安心できる大人と一緒に、焦らずゆったりとした気持ちで進めることが大切です。大人が「食べさせる」のではなく、赤ちゃんが「自分で食べたい」と感じる。そしてそのとき口に入ったものが、適切な形・硬さ・味・温度であれば、赤ちゃんは自然と口を動かします。やさしいことばかけと、あたたかいまなざしも欠かせません。

