



給食だより



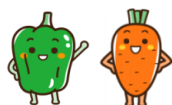
2025年 4月 春日つぼみ保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かい日が少しずつ増え、だんだんと暮らしやすくなってきました。この1年も子どもたちが様々なことを経験して心も体も大きくなってほしいと願っております。元気いっぱいの子どもの姿をパワーに今年度も美味しい給食を提供できるように頑張りますので、給食室一同宜しくお願いします。

～春日つぼみ保育園の給食について～

- ★自園調理の完全給食を実施しています。
- ★安全を考慮して果物以外は全て加熱し
生野菜は出しておりません。
- ★食べ物の持ち味を活かしたうす味です。
- ★食材は国産のものを中心に使用しています。
- ★旬の食材を取り入れた、季節感のある
献立を心掛けています。
- ★卵は使用していません。



～給食をはじめる前のお願い～



●食物アレルギー対策の為、当園では、初めての食材はご家庭で試していただいた後の提供することになっています。

献立表等を参考に、お休みの日などにご家庭で事前に食材をお試ください。

●食物アレルギーがある場合には、入園前の面談や食物アレルギーが疑われることが起こった時点で、園職員にお伝えください。

保育園での離乳食や生活などで食物アレルギーとなる食品を除去する等の特別な配慮や対応が必要とされる場合は『保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表』をお渡しします。

この書類をかかりつけ医にお渡し記載していただいたものを基に、園での対応を決めさせていただきます。

～給食作りへの思い～

給食室では、子どもたちへの愛情はもちろん、子どもの口に入るものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じています。栄養バランスや安全な食材選び、薄味を心がけ、食べやすい切り方、盛り付け、彩り・・・子どもたちの「おいしかったよ！」の声が何よりの励みになります。

～園での食事に慣れるために～

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのか知る事は安心につながりますので、ご家庭でも話題にしてみてください。また、みんなで食事をする事の大切さに気づけるように、保育者や調理担当で協力して進めていきたいと思っています。

