



# 給食について



## 「楽しく食べて、心も元気に成長できるような給食作り」

を目標に、次のようなことを心がけています。

### ● 健やかな発達と健康のために

乳幼児期は著しく成長します。そのような大切な時期ですので、

- ① 添加物の多いものや冷凍食品は使用していません。おやつもなるべく手作りを基本とします。
- ② 地元の業者の協力を得ながら、雫石町の新鮮な食材も使用します。
- ③ 1週間に1回給食の放射能検査をしています。安全を確認し、給食を提供します。  
※ 検査結果と産地表示を月1回発行する給食だよりでお知らせしています。
- ④ 未満児の主食に雑穀を使用しています。また、おやつのご飯やおにぎりにも取り入れます。  
※ 雑穀は子どもに多い便秘解消に効果的です。

### ● 社会性を養うために

お友達や先生と食事のマナーや、栄養になる食べ物の知識を身につけるために、食育集会・クッキング・畑づくりをし、野菜の栽培をしています。

※ 子どもたちが収穫した野菜は、放射能検査をした後、給食で使用します。

### ● 楽しく食事を！

- ① 季節に合わせた献立を作っております。
- ② 苦手なものはどうするの？  
最初は苦手なものがあっても、お友達や先生と楽しくお話しをしながら食べることで、自然と食べられるようになっていきます。  
無理やり食べさせるのではなく、自分から進んで食べられますように…と思いを込めて給食作りをしています。

### ● 子どもたちの様子をお伝えしています

子どもたちとお話しをしていると、大人では思いつかない発想や楽しいお話を聞くことができます。そのような食事についての会話を給食だよりでご紹介しています。

少しでも保育園での子どもたちの様子をお伝えできたらと思います。ぜひご覧下さい。



3・4・5歳児のお子さまへ



普段、ご家庭で食べている量を目安に、**白いご飯をお弁当箱**に入れて持たせてください。ご飯を持ってきていただく日と、保育園で用意する時があります。その都度、給食だよりや各クラスのホワイトボードでお知らせしますので、ご協力お願いいたします。

**\* 冬は暖飯器を使用しますので(12月～3月)お弁当箱は、できるだけアルミのお弁当箱にしてくださいようお願い致します。**