

# 給食だより 4月号

令和2年4月7日  
勝北風の子ども園



ご入園・ご進級おめでとうございます。子どもたちは、これから始まるこども園での生活に、胸をときめかしていることでしょう。

慣れない生活で、体調を崩すこともあると思いますが、生活習慣を整え、何でも好き嫌いなく食べ、元気にこども園に登園してくれることを楽しみにしています。

そして、子どもたちと一緒に、食についての体験をして食べることにより一層興味をもってもらえるよう、職員一同頑張っていきたいと思っています。



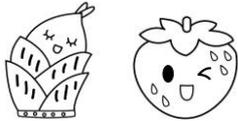
## 食事時間について(めやす)

- ★ 午前のおやつ...9時半ごろ(0・1・2歳のみ)
  - ★ 昼食.....11:00~(3歳未満) 11:15~(3歳以上)
  - ★ 午後のおやつ...15:00~
- ※都合により、時間が変更になることがあります

## こんなことに気をつけています♪

### 1.いろいろな食品を幅広く使用しています

旬の野菜や果物、地場産物を取り入れるようにしています



### 2.安心・安全でおいしい手作り給食を♪

安全な食品を選び、自然な味を生かした献立作りをしています  
食中毒には十分注意しています

### 3.生活習慣病予防に配慮しています

脂肪、塩分をとりすぎないようにし、なるべく魚料理を取り入れるようにしています  
色の濃い野菜を必ず取り入れています

### 4.かみごたえのある料理も取り入れています

よくかんで食べる習慣が身につくように、よくかまないといけない料理も取り入れています(豆・小魚など)  
かみかみ献立もあります

### 5.食文化を伝える

日本に昔から伝わる素朴な料理や、行事食、郷土料理などを取り入れています(赤飯、切干大根の煮物、きんぴらごぼう、冬至かぼちゃなど)  
世界の料理も実施しています

### 6.楽しい給食に

行事にはバイキング給食を取り入れたり、なかよし給食(異年齢児との交流給食)も行っています



☆お米は美作米、薄力粉は津山産の物を使用しています

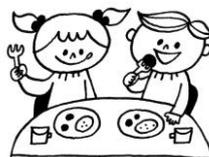
☆旬の野菜は地元の物を使用しています



## 安心・安全で美味しい給食を作りたいと思います♪

☆津山市栄養士 廣野 志有子

☆(株)メフォス栄養士 大下 美里  
(株)メフォス調理師 橋本 和津子  
中山 裕子



有安 智美 倉本 千春  
下山 美由紀 大林 秀子  
★よろしくお願いします★

登園入口に、給食を展示しています★  
参考にしていただけたらと思います  
(5歳児さんの量を展示しています)

