



きゅうしょくだより

社会福祉法人えどがわ
新年度号

おひさま保育園 給食について

*給食方針

おひさま保育園の給食は、全園統一の献立で提供しています。
乳幼児期は、一生の中でも心身ともに最も成長発達の著しいときです。
この時期のよい食習慣や楽しい食卓は健康づくりとともに、人間形成への影響力が大きいと言われています。
保育園では、栄養バランスを考慮するだけでなく、五感（嗅ぐ・味わう・触る・見る・聞く）を育てる食事の提供をするように心がけています。

*食事目標

給食は、手作り・安全安心な調理法で、子どもたちが喜んで食べるもの・食べやすいことを重要視しています。甘い・酸っぱいなどの味のバランスだけでなく、和食・洋食・中華などのバランスや調理法（揚げる・焼く・煮る・蒸す・炒めるなど）を考慮しています。
給食を「生きた食育」と考え、旬の味を楽しむための季節感が味わえる食材や行事食、郷土料理、世界各国の名物料理などで、子どもたちの興味関心を育てるようにしています。
また、日本人の伝統的な食文化「和食」が無形文化遺産になったことを踏まえ、日本で昔から食されてきた食材を多く取り入れるようにしています。特に下記にものを積極的に献立に取り入れています。

「まごわやさしい」・・豆・ごま・わかめ（海藻類）・やさい・魚・しいたけ（きのこ）・いち



*給食提供内容

1～2歳児（3回）	3～5歳児（2回）
午前おやつ 牛乳	昼食
昼食	午後おやつ
午後おやつ	

*1日の40～50%の栄養量が摂れるようにしています。



*食事内容

- ① 安全な食材・季節の旬の食材を使用しています。
- ② だしは、国内産昆布・かつお節を使用し自然のうまみを生かしています。
- ③ 味付けは食材の持ち味を生かした薄味にしています。
- ④ 加工品は、食品添加物の少ないものを選び、野菜や肉は国内産を優先して使用するなど、新鮮で良質な食材を使用することを心がけています。
- ⑤ 献立は月2回同一メニューのサイクルメニューを導入しています。
- ⑥ 栄養量・予算などを考慮して、デザートや旬の果物をつけるようにしています。

*使用食器

子どもたちの手になじむ大きさや手触りの安全な強化磁器（陶器）を使用しています。また主菜皿はすくいやすい形状になっており、特にスプーンを使い始めたばかりの子どもにも食べやすいお皿です。



*衛生管理

毎日、設備・調理作業員の衛生点検チェックを行っています。

*食育

年間通して、食材に触れる活動を行っています。（栽培・簡単なクッキング）おひさま保育園全園統一の食育として、「大豆」を使用したきな粉やみそづくり、みそ汁づくり命に触れ感謝するをテーマにした「魚解体」などに取り組んでいます。



食物アレルギー除去対応について

1、保育園における食物アレルギー対応の基本的な考え方

食物アレルギーは、原因となる食物の摂取が生命に危険を及ぼす症状に進展することがあるため、保育園ではアレルギー反応を起こさないこと、誤食などによる重大な事故を予防することを最優先に考えています。そのため、保育園における食物アレルギー対応は医師の記載した「生活管理指導表」に基づいて行い、給食は完全除去を基本としています。

それによって不足する栄養素などは、代替食の提供やご家庭において補っていくようご協力をいただいています。

2、給食対応について

- ① 一般の給食材料での範囲内として「除去食」での対応となります。
- ② メニューを変更しての「代替食」については、基本的には行っていません。ただし、一部調理し提供させていただく場合もあります。
例：卵禁止の場合「マヨネーズ」→「マヨドレ」
乳禁止の場合「プリン・ヨーグルト」→「ゼリー」
また、ご家庭からの代替物資（食材料）の持込は禁止とします。
- ③ 調理器具・食器の洗浄や保管を個別に行うことは困難なため微量なアレルギーで発症するアナフィラキシー症状のある場合は、ご相談ください。
- ④ 「そば」「落花生」を食材として含む献立は使用しません。

保護者さまにおひさま保育園の給食をもっと知っていただきたい思いで、保護者参観に合わせて「給食試食会」を行っております。
ぜひ、ご試食ください。