

おひさま保育園 給食について

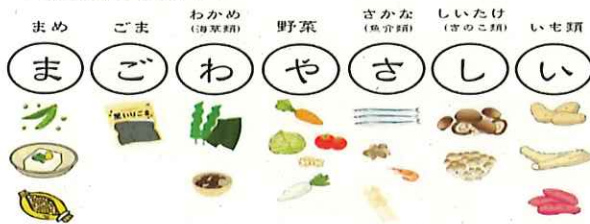
*給食方針

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。

*給食提供内容



～まごわやさしい～

体によいと言われている和の食材の頭文字をとった
ものです。和食だけではなく、洋食・中華にも使え
る食材です。法人給食は、左側イラストの食材を積
極的に取り入れています。

注：豆類は細かくして提供します。

ご家庭で食べたことのない味や食材、苦手な食べ物もあるかもしれませんが、給食はいろいろな食材や
料理との出会いを積み重ねる機会と考えていますのでご家庭でも一度食べていただくようおすすめいた
します。

別紙の【年間提供食材一覧表】をご参照ください。

1～2歳児（3回）

午前おやつ 牛乳

昼食

午後おやつ

3～5歳児（2回）

昼食

午後おやつ

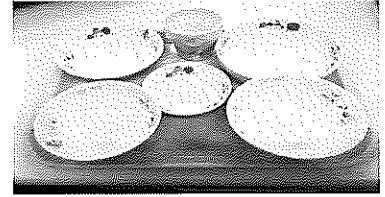
*1日の40～50%の栄養量が摂れるようにしています。



- 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。
うま味調味料は一切使用していません。
- 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 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。
- ⑦ ハム、ウインナー、ちくわなどの加工品は添加物不使用のものを使用しています。
- ⑧ 幅広い食材を献立に取り入れています。（一部、乳児食は変更し提供しています）
- ⑨ 白飯だけでなく変わりご飯や麺類、パンなどを献立に入れていきます。

*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だけ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「魚の解体」などに取り組んでいます。
また、日本各地の「郷土料理」や「世界の料理」などをテーマにした献立も提供しています。

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、原因となり得る食物の摂取が生命に危険を及ぼす症状になることがあるため、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

①一般の給食材料を範囲内として「除去食」対応となります。

②メニューを変更しての「代替食」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「野菜入りオムレツ」→「野菜入りポテトバーグ」

乳禁止の場合「プリン・ヨーグルト」→「ゼリー」

*ご家庭からの代替品（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」「キウイフルーツ」を食材として含む献立は使用しません。

⑤なるべくアレルギーの含まない食材を利用しています。

例：ハム・ウインナー・ちくわ・パンなど

卵の入っていないノンエッグマヨネーズなど

3. アレルギー献立表について

毎月対象アレルギーの代替食や除去する献立をお知らせしています。

前月月末にお渡しいたしますのでご確認いただき、献立表上記箇所サインまたは押印をし園の方にご提出をお願いいたします。また、ご不明な部分がありましたら園長までお声がけください。

4. 1歳児の食事提供について

現在も必要に応じて「軟飯」「刻み食」を提供しておりますが、今年度よりだし汁と片栗粉で「とろみ」を作ります。

咀嚼や嚥下機能が未発達な低年齢児に向け、かけることでさらに食べやすくなるよう工夫し提供します。

肉や魚も、焼く・揚げるといった調理法から柔らかく煮て細かくしとろみをかけます。

園では、お子様の成長に合わせて秋ごろを目途に普通食に移行していく予定です。

*咀嚼や嚥下機能に不安がある場合は延長可能です。

とろみがあると・・・

- ①食材をまとめてくれる
- ②食材ごとの特有の味を感じにくくなる
- ③食感がよくなる

【使用食器】

1歳児完了食・・・主菜皿＋汁椀

1歳児刻み食・・・主菜皿＋ご飯茶碗＋汁椀



1歳児完了食



1歳児刻み食