給食だより 4月

令和６年４月１日
狭山市保育幼稚園課

進級、入園おめでとうございます！　「ワクワク」と「不安」両方感じるこの時期。「食事」をしっかりとることが、子どもたちの体と心の安定につながります。

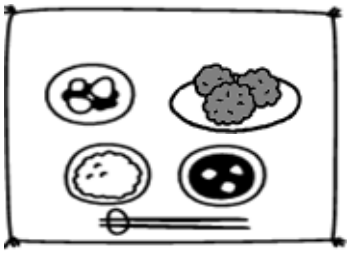
保育所では、「おいしく食べる」「人と食事を楽しむ」といった体験を積み重ねられるよう、様々な点に配慮しながら食事支援をしていきます。

保育所の給食について

【献立について】

主食・主菜・副菜・その他をそろえ、栄養バランスを整えています。

- ❖主食（ごはん・麺などの料理）
- ❖主菜（肉・魚・卵・大豆・大豆製品を中心とした料理）
- ❖副菜(野菜・芋・海藻を中心とした料理)
- ❖その他（汁物・果物など）



【４月は家庭で食べ慣れていると思われる料理を中心に献立を作成しています】

保育所の生活や食事に慣れてきたら、少しずつ色々なメニューを取り入れていきます。

公立保育所８ヶ所で献立は統一されていますが、各保育所の行事に合わせて一部変更しています。

【０・１歳児について】

新入児の１歳未満のお子さんについては、栄養士・調理員や保育士が保護者と面談し、そのお子さんの離乳の進み方に合った献立や調理法で進めていきます。また、離乳を完了しているお子さんでも献立によって食べるのが難しいと思われる時などは、一部変更して無理なく食べられるようにしていきます。

【食物アレルギーについて】

食物アレルギーをもつお子さんについては、医師の指示をいただき、除去または他の食品に代替していきます。たくさんの食品についてアレルギーをもつお子さんの場合には、栄養士と各園の保育士及び給食担当者が面談の上、別献立を作成します。

「給食献立表」からわかること

☆子どもにとって、おいしく食べ進めることができる料理の組み合わせ
☆必要なエネルギー・栄養素量を補うことができる食品の組み合わせ
☆給食で使用されている食品（子どもが食べることができる食品）
献立表を見て、家庭の食事のモデルにしてください。

※ 近年、食物アレルギーが増えています。保育所で初めて食物アレルギーを発症することがないように、給食で使用する食材を「献立表」で確認し、食べたことがない食材は家庭で事前に食べて、アレルギー症状がでないことを必ず確認してください。