

給食だより 4月



令和7年4月1日
狭山市保育幼稚園課

4月、新しい年度がスタートしました。ご入所、ご進級おめでとうございます。
新しい環境での生活が始まりましたので、無理のないように、今までに食べ慣れている食材や料理、組み合わせで、友達と食べることを楽しみながら給食を味わってもらいたいと思っています。



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、パン、めんの料理）
 - ❖主菜（肉、魚、卵、大豆・大豆製品の料理）
 - ❖副菜（野菜、芋、海草、きのこが中心の料理）
 - ❖その他（汁物・果物など）

献立作成のポイント

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。

献立は市立保育所8ヶ所で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・調理員と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を確認させていただき、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、栄養士と保育所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。



毎月発行する「こんだてひょう」をご活用ください

食べ慣れていない食材で給食がほとんど食べられなかった、保育所で初めて食べた食材が食物アレルギーを引き起こしてしまった、ということがないように、こんだてひょうを確認し、家庭で事前に食べておきましょう。