

食事だより

2018（平成30）年 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます！

新年度を迎え、新しいクラス、新しいお友達も増え、保育園での食事にも慣れるよう保育者と連携して行きます。

また、調理室一同、今年も安心して・安全な食事作りに励みますので、1年間よろしくお願い致します。

～ナースリー保育園の食事についてご紹介します～

ミルク・離乳食・幼児食へと、一人ひとりの子どもの年齢や発達に合わせた対応をしていきます。旬の食材を取り入れ、行事食などの季節感のある献立・調理法を取り入れています。乳幼児期は、色々な食材と出会い、味覚を育てる大切な時期です。できるだけ国産品を使用し、添加物の多いものや加工品はなるべく使用しないようにしています。素材の味を大切に調理をしています。

園の食事や食育は保育活動の一環としてとても大切にしています。食事内容や食育活動を理解して頂く為、展示食や食事だよりなどを通して、保護者の皆様にお伝えしていきたいと思っております。その他、ご意見やご相談等がありましたら、いつでもお声かけ下さい！

～献立について～

献立表は、2週間のサイクルメニューになっています。1週目の食事の様子を見ての反省が2週目に改善され、食べやすさの追求をしております。また、子ども自身が料理名や食材の名前を知るとともに、苦手なものの把握や食べ慣れないものも、繰り返し取り入れることで、好き嫌いの改善へと繋がって行きます。

※サイクルメニュー・・・2週間毎に同じメニューが繰り返えされることです。

～ご入園・ご進級お祝いメニュー～

4月3日のお昼は、ご入園・ご進級お祝いメニューになります！

日本の風習として、祝い事には赤飯を食べますよね？また、赤色は魔除けや厄除けの意味があります。

保育園でも、赤飯をみんなで食べ、今年一年元気に過ごせるようお祝いしましょう！



4月 幼児クラスワンポイント話（18日） 『1年間楽しく食べよう！』

