

自園給食について

子どもたちの成長を促すには、

遊びと食事の2本柱が大切です。

平成30年度から園舎1階に調理室を設置し、

安心でおいしい給食・おやつを子どもたちに届けています。



3つのこだわり

◆献立へのこだわり

本園の園児にあわせたオリジナルの献立による給食の提供を行っています。よりよい給食をめざし、毎日の園児の食事状況を基に、教員と栄養士が協同で献立を作成しています。毎月の献立表は前月末にお渡しします。



アレルギー等にもできる限り配慮を行っていますので、ご心配のある方は事前にご相談ください。

◆食育へのこだわり



自然の恵みとしての食材に興味関心を持ってくれることをめざし、えんどうの豆取り、流しソーメン、紙芝居、魚の解体ショーなど、月替わりの様々な楽しい食育活動を年齢にあわせて行っています。



◆調理室へのこだわり



給食は子どもたちの1日の栄養所要量40～50%に相当するとも言われています。

毎日、調理室から漂ってくるいろいろな食べ物の匂いに、食欲がわき、食べるのが楽しみになるよう、調理室の排管にも工夫しています。

調理室の窓から調理の様子を見ていただくこともできますので、お気軽に見学にお越しください。

