



ご入園・ご進級おめでとうございます

認定こども園八幡こぼと園 2024.4

ほかほかと暖かい日が増え、あちらこちらで桜の開花の音がきかれる季節となりました。園では、新しいお友達を迎え、新年度がスタートしました。今年度も安全でおいしい給食作りに努めていきますので、1年間どうぞよろしくお願い致します。

保育園での給食について

毎日の給食を、楽しい雰囲気の中で、おいしく食べることを大切に進めています。安心・安全な食材の使用と手作りを基本とし、だしの素などの化学調味料は使わず、料理に応じて、昆布、かつお節、煮干し、干しシイタケ等でだしを取っています。味付けは、うす味で食材本来の味やうま味を生かすよう心がけています。

子どもの成長に欠かせない栄養はもちろんのこと、旬や色彩なども考え変化に富んだ献立になるように工夫しています。また、七草粥や節分、ひなまつり、もちつきなどの行事食を取り入れ、日本特有の食事を体験します。献立表は毎月、八幡こぼと園のホームページに掲載しますので、どんな内容になっているかご覧ください。また、保護者の方々が子どもたちの食べている給食を確認できるよう、その日に提供した3歳以上児クラスの給食を玄関に展示しています。お子さんとご覧になりながら食事の話をしてみてください。

食育の目標

『楽しく食べる体験を深め「食を営む力」の基礎を培う～楽しく食べる子どもは食のリーダー～』を食育目標とし、年齢に応じた食育計画を取り入れて実施していきます。また、食育がイベントにならないよう、生活に根付いた取り組みを計画的に行い、生涯にわたって役立つ力へと結びつけていくよう取り組んでいます。尚、食育への取り組みは、「幼保連携認定こども園教育・保育要領」「保育所における食育に関する指針」「児童福祉施設における食事の提供ガイド」「保育所における食事の提供ガイドライン」に基づき行っています。

【めざす子ども像】

• お腹がすくリズムのもてる子ども

「早寝・早起き・朝ごはん」と規則正しい生活リズムをつくり、午前中の主活動では思いっきり体を使って遊び、給食の時間にしっかりとお腹が空くような保育を行っています。

• 食べたいもの、好きなものが増える子ども

いろいろな食材に興味を持てるような活動を数多く取り入れています。また、メニューの調理に工夫を凝らし、食事の中での「大好き」を増やしていけるよう取り組んでいます。

• 一緒に食べたい人がいる子ども

感染予防をしながら、友達や先生と一緒に食事をし、「みんなで食べることは楽しい」ということを感じられるように配慮しています。また、食事をしながら大人が見本となることで食事のマナーを伝えることができます。

• 食事づくり、準備にかかわる子ども

お当番活動やお手伝い、菜園活動やクッキング活動を通じて、感謝し感謝されるという体験を積み重ね、食事を取り巻く様々なことを自分のこととして感じられる保育を目指しています。

• 食べものを話題にする子ども

保育園や家庭にて、食材・メニュー・味など食事に関わる会話を通じて、食べることの楽しさを感じるとともに、自分の体を大切にする気持ちも育てていければと思っています。



3歳未満児（たんぽぽ・もも・ぱら）

- ◆ 未満児は一度に少量しか食べることができないので、成長に必要な栄養と水分を補給するために、食事を分割して提供する必要があります。このような理由で、保育園では午前中におやつを提供しています。午前のおやつはAM9：30に牛乳、お菓子などを提供しています。
- ◆ 昼食はAM11：00です。（※衛生管理上 12：00 以後は給食の保管はできません。）
- ◆ 午後のおやつはPM3：15です。献立表の★マークは手作りおやつの日です。
- ◆ コップは毎日清潔な物を用意してください。（スプーン、フォークは園で提供します。）



3歳以上児（ひまわり・すみれ・ゆり）

- ◆ 昼食はAM11：15です。（※衛生管理上 12：00 以後は給食の保管はできません。）
- ◆ 午後のおやつはPM3：15です。献立表の★マークは手作りおやつの日です。
- ◆ コップ・はしは毎日清潔な物を用意してください。



延長保育のおやつ

延長保育をしているお子さんには、PM6：15に夕食に差し支えない程度のおやつを提供しています。

アレルギー食・配慮食

医師の診断書（保育所等におけるアレルギー疾患生活管理指導表）が必要となりますが、食物アレルギー等により特定の食品が食べられない場合にも対応しています。その他、おなかの調子がよくない時、病み上がりの時など体調のすぐれない時には、医師の助言を伝えてもらい、各々のお子さんの体調に配慮したメニューを提供しています。必要に応じて職員にお声がけ下さい。



食育活動について

保育園では、「園庭での野菜作り」や「クッキング活動」など様々な食育活動を考えています。その際に、エプロン・三角巾を準備していただくことがあります。エプロン・三角巾は、**子どもたちが着脱しやすい、ゴムを使用したタイプ**を持ってきてください。



給食の食器について

子ども達が楽しみにしている毎日の給食では、食器にもこだわっています。陶器のご飯茶碗とお皿を使用し、汁椀には岩手県の職人さんが作る**大野木工生産グループ**の木の器を使っています。軽くて熱が伝わりにくいので、器を手を持つ“和食のマナー”が自然に身につくようです。また、乱暴に扱うと壊れたり、欠けたりする器を使うことで、丁寧に扱うことが自然に身に付き、物を大切に作る心が育っています。