



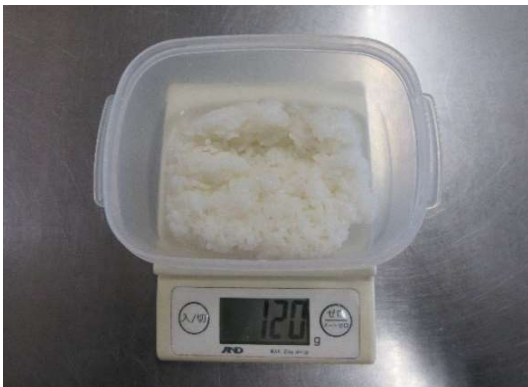
令和6年4月1日
井堀保育園

春風がそよぐ穏やかな気候の中、新年度がスタートしました。
子ども達が「きょうのきゅうしょくなに？」と毎日楽しみにできるような
安心・安全な給食を提供していきたいと思います。



主食の量の目安

3歳以上児は、家庭で主食を用意してもらうのですが、主食が多いと主
菜や副菜が食べられなくなることがあります。
保育園では、1日の摂取量の3分の1の量が提供されます。
以下の写真を参考にしてみてください。



※あくまで目安ですので、子ども達の体調や生活に合わせた量をご準備ください。

給食室より

- ① 同じ献立を月に2回実施しています。1回目には苦手な食材や
食べ慣れないメニューでも、2回目に少しでも食べられるよう
になることがねらいです
- ② 旬の食材を積極的に取り入れています。
- ③ だしからすべて手作りし、薄味を心がけています。
- ④ 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にしています。



☆献立サンプルを玄関横に展示していますので、降園の際には
お子様と一緒にぜひご覧になってください。