



4月食育だより

北方なかよし保育園
令和5年4月1日

ご入園・ご進級おめでとうございます

保育園の給食は北九州市の認可保育所で統一献立を実施し、子ども達の『元気の源』となるエネルギー量や栄養のバランスを考え、旬な食材や地産地消を取り入れて作っています。

安心安全な給食を提供できるように細心の注意を払って、おいしい給食を作っています。今年度も1年間よろしくお祈いします。

保育園の給食は・・・



・3歳未満児(りす・うさぎ・ぱんだ組)

完全給食です。主食はいりません。

・3歳以上児(くま・きりん・ぞう組)

副食給食です。主食がいります。

主食は白ごはん(ふりかけや味ごはんではないもの)や食パンやロールパンがいいです。

★誕生会の日は全園児、完全給食です。

(以上児クラスも主食がいりません)

べんとう箱について

・ごはんがアツアツのままフタをすると、圧縮されてフタが開かなくなったり、食中毒の原因になります。よく冷ましてからフタをしましょう。

・べんとう箱やべんとう袋も清潔にしましょう。

べんとう箱のゴムパッキンもはずして洗いましょう。

お願い

給食で初めて食べる食材は
ありませんか？

食物アレルギーは、乳児が最も多く発症しやすく、年齢が上がると共に減少しますが、中には学童期以降にアレルギーを発症する場合があります。

今までご家庭で食べたことのない食材が給食で使用されていることがありますので、献立表の食材をチェックしていただき、食べたことがないものがありましたら、ご家庭で体調の良いときに食べてみて下さい。



調理を担当します

松尾と篠田です。

よろしくお祈いします。