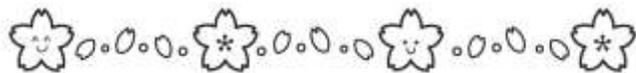
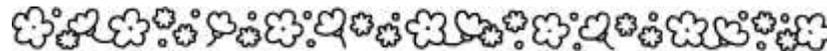


食育だより



なかよし乳児保育園

令和4年4月1日



柔らかな春の日差しに心和む季節、新年度になりました。今年度も、旬を感じる給食の提供と、「食」に興味を持てる食育を行っていきたいと思います。また、お子さまの「食」についてのお悩みやご質問などありましたらお気軽に声をかけてください。



楽しくて
おいしい給食に



子どもたちが、元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

【こだわりポイント】

- ・旬の食材を使う
- ・添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- ・出汁からすべて手作りにする
- ・硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする



保育園での食事になれるために

初めのうちは、子どもたちも新しい環境の中で過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ることは安心につながりますので、ご家庭でも子どもさんとお話ししてみてください。

また、みんなで食事をすることの楽しさに気づけるように、保育士や給食担当者と協力して進めていきたいと思っています。

給食調理員の

中村弥生（なかむらやよい）です。
おいしい給食を愛情込めて作ります。
気になることや、作ってみたい給食レシピなどが有りましたら、お気軽にお声がけください。

