



令和6年度
柏市立保育園



給食だより 4月号



入園・進級おめでとうございます。子ども達の健やかな成長を支えることが出来るように、栄養バランスがとれた安全・安心な給食を提供していきます。

そして、給食だよりでは食への興味関心が高まるよう様々な情報を発信していきます。

1年間どうぞよろしくお願いいたします。

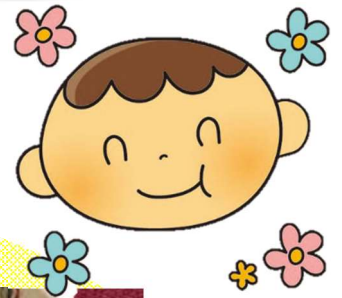
いただきます



- ・ミートサンド・パインサラダ
- ・じゃがいもとコーンのスープ・チーズ



- ・ごはん・鶏肉のスパイシー焼き
- ・野菜ソテー・小松菜のスープ



- ・ごはん
- ・鮭の香味焼き
- ・チャプチェ
- ・南瓜の味噌汁





～ 柏市立保育園の給食について ～

【目的】

乳幼児の身体の成長発育と健康の保持増進に必要な食物を提供するとともに、給食を通じて正しい食習慣を身につけ、栄養や衛生について関心を持ち、心身両面から健やかに育てる。

【特徴】

- ① 素材の味を生かし、薄味を心がけた給食作りをしています。
- ② 汁物のだしは削り節から取り、カレーのルーやハンバーグ・コロケ・サラダのドレッシングなどは、手作りを基本としています。
- ③ 和洋中の味をバランスよく組み合わせるようにしています。
- ④ 子ども達に旬を味わってもらえるように、季節の食材を取り入れるとともに、行事食を献立に取り入れています。

【その他】

- ① 柏市立保育園（22園）では、全園統一献立とし、自園調理をしています。
※一部の保育園では、民間事業者による調理業務委託を行っています。（令和6年度は16園）
- ② 食物アレルギー症状を引き起こす原因となる食品の使用をできるだけ控え、食物アレルギーがあるお子さんも一緒に食べることができるような、献立作成を心がけています。
- ③ 食物アレルギーがある場合は、医師の診断指示による「柏市の保育園におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に基づき給食の対応を行います。献立の内容によっては、代わりとなるものを持ち込みをお願いする場合があります。
- ④ 子ども達が食べる前に、園長または副園長が量や味、大きさや硬さなどが適切か確認をしています。

【給食実施状況】

- ・0～2歳児は月～土曜日まで完全給食、おやつは午前・午後各1回提供しています。
- ・3～5歳児は月～金曜日まで完全給食、おやつは午後1回提供しています。

栄養給与目標量	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
1～2歳児	462kcal	18.5g	12.8g	1.5g以下
3～5歳児	574kcal	23.0g	15.9g	1.6g以下

※厚生労働省より出されている、1日に必要とされている摂取量（食事摂取基準）のうち、昼食は概ね30%、おやつは10～20%の量を目安として、献立を作成しています。

- ・給食室内の工事等が実施される場合、簡易給食での対応やお弁当の持参をお願いすることがあります。
- ・栄養士は月に2～3回保育園に巡回をしています。食のご相談や給食レシピを知りたい！等どんなことでも結構です。お気軽にご相談下さい。

【給食費について】

昨年度から続く原油価格・物価高騰の影響により、給食費の値上げを行います。令和6年度について、値上げ分の食材費は公費負担とし、給食を提供していきます。（保護者負担への変動なし）

今後の対応につきましては、国の動向や物価高騰の状況を踏まえ改めてお知らせします。

【はぐはぐ柏 ホームページ】

<https://www.city.kashiwa.lg.jp/hoikuunei/kourituhoikuenn/kyuusyokureshipi.html>



【クックパッド～柏市の給食レシピ～】

<https://www.city.kashiwa.lg.jp/hoikuunei/kourituhoikuenn/kyuusyokureshipi.html>

