

入園・進級おめでとうございます。暖かい日が少しずつ増えだんだんと春らしくなってきました。今年度も引き続き,子どもたち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。

保育園の給食

保育園の給食では、行事にちなんだ献立や、旬の食材を使用した献立を取り入れています。中でも子どもたちに大人気のカレーライスはルウを手づくりで調理しています。人気メニューアンケートでは、堂々の第1位でした。また手作りのおやつは、子どもたちがとても楽しみにしています。サンプルケースにその日の給食が展示されますのでぜひご覧ください。(7~9月は展示なし)







手づくりおやつ:スノークッキー,米粉マーマレードケーキ





















~ 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、カレーのルウやハンバーグ・コロッケ・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 和洋中の献立をバランスよく組み合わせるようにしています。
- ④ 子ども達に旬の食材を味わってもらえるよう、献立を工夫するとともに、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、自園で調理をしています。 ※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7年度は17園)



- ② たくさんの子どもたちが生活する中で一人一人が安全に食べることができるよう、食材の選定や取扱い、調理工程に細心の注意を払っています。ご事情によっては家庭への協力を依頼する場合もあります。
- 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、代わりとなるものの持ち込みをお願いする場合もあります。
- ④ 子ども達が食べる前に、園長または副園長が量や味、大きさや固さなどが適切か確認をしています。

【給食実施状況】

 \cdot 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	4 6 3 k c a l	18.5g	12.8g	1.4g以下
3~5歳児	5 7 4 k c a l	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 $10\sim20$ %の量を目安として,献立を作成しています。

入園・進級後は、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、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、ご家庭でも話題にしてみてください。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、保育園全体で協力して進めていきたいと思います。

栄養士は月に2回保育園を巡回しています。「食のご相談」や「給食レシピを知りたい!」等お気軽にご相談下さい。 公立保育園の給食レシピは柏市役所のホームページ(はぐはぐ柏)やクックパッドに一部掲載をしています。

子ども達に人気のメニューやご家庭で作りやすいメニューを掲載していますので、ぜひご覧ください。 参考:お手軽!おいしい!オススメ朝食レシピ!(柏市公式ホームページより)

https://www.city.kashiwa.lg.jp/chikihoken/shiseijoho/shisei/health_hospital/mainmenu/eiyo/6612.html

クックパッド

はぐはぐ柏 HP

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

