



給食だより



令和8年度第1号
柏市立保育園

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、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、栄養バランスのとれた安全・安心な給食を提供していきます。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。

柏市立保育園の給食

(幼児食)

昼食

カレールウやドレッシングも
手作りしています



- ・カレーライス
- ・パインサラダ
- ・わかめスープ

汁物の「だし汁」は、
かつお節からとっています



- ・ごはん
- ・さばのみそ煮
- ・コーンあえ
- ・すまし汁



- ・五目うどん
- ・かぼちゃの甘煮
- ・アップルゼリー

旬の食材や行事食を取り入
れています



- ・ごはん
- ・鶏肉の唐揚げ
- ・ごまあえ
- ・みそ汁



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)



おやつ

柏市立保育園では、手作りのおやつと市販菓子を組み合わせて出しています。
手作りおやつは、子どもたちがとても楽しみにしています。



運営方針

【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】

- ・素材の味を生かした、薄味の給食です。
- ・心のこもった手作りの給食で、衛生面や安全面に配慮したおいしい給食を心がけています。
- ・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。
- ・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8年度は18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があります。
- ③ 保育園の生活において特別な配慮や管理を希望される場合で、かつ、医師が「柏市の保育園におけるアレルギー疾患生活管理指導表」にて指示した場合、その内容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ご家庭より持ち込みをお願いする場合があります。

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	食塩相当量
1～2歳児	463kcal	18.5g	12.8g	1.4g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。

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

<https://cookpad.com/kitchen/13624456>



はぐはぐ柏 HP

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

