



ご入園、ご進級おめでとうございます！

給食試食、随時受け付け中！

開催日：土曜日以外のほぼ毎日（行事等でお受けできない日もあります）

時間：クラスの昼食時間

対象：きく組以上の保護者

参加費：250円（改定しました♪）

持参品：コップ、箸

*開催当日の3歳以上児メニューをお子様のクラスにて、試食していただきます。

*予約方法は参加予定の日を担当に伝えてください。

*3歳未満児での実施はしていませんが、希望者は担任までご相談ください。

園での様子が垣間見え、好評です！

・早寝・早起き・朝ごはん！

当園では、朝のおやつを提供（3歳未満児）していません。（水分補給は随時）

子どもの朝食抜きは、大人になってからも続くと言われています。

幼いうちから朝食を食べる習慣を身につけることが大切です。早寝・早起きして朝食を食べ、うんちをして登園！が元気な体をつくっていきます。

朝食をしっかり食べて登園しましょう！

・お弁当作り（月1回程度お願いしています。）

詰める量はちょっと少なめにしましょう。「食べきった」という達成感を子どもが味わうことが大切で、自信にもつながります。ふだん食卓で使っている子供茶碗1杯分を目安にして、**ご飯とおかずが半々**になるようにすると良いです。

当園の献立等について

給食やおやつも手作り重視で献立作りをしています。

無添加調味料、国産品にもこだわっています。子供達が楽しみな給食ですが、作り手も楽しみ、職員にとっても楽しみになるようなメニュー作りをしています。そんな中でも、旬の食材、そしゃくを促す食材、家庭では摂取しにくいであろう食品も扱っています。安全、安心な給食作り今年度もスタッフ一同、気を引き締め取り組んで参ります。



スタッフ紹介

栄養士の大滝由香です。

子ども達の手が離れ3年経過！最初の意気込みも何処へやらです。今年こそは！欲張らずに少～しずつ頭と体を動かしていこうかと思えます。

調理師の柳井久子です。

新人の今井さんが、なんと中学バド部の後輩、然も子どもも同級生で、びっくり！ひとの縁とは不思議なものですね!!今年度も元気いっぱい頑張ります！



調理員の桑田英子です。

昨年はPTA学級委員、今年は地区役員！大変だけど、ママ友増加♪今年も楽しみながら、元気に頑張っていきたいと思えます。

食数増加に伴いスタッフが増えました♪

調理員の岩畔祐子です。

今年は友達と一緒に念願の味噌作り講座に申し込みました。我が家は甘口の麦味噌ですが、無添加の美味しい味噌が手作りできるかと思うと、今からワクワクしています。

調理員の今井貴子です。

はじめまして、年のいった新人ですが昨年10月より楽しい雰囲気の中、皆さんに支えてもらい頑張っています。よろしくお願いします。

