



給食だより

遍照保育園 平成29年5月



給食の“おいしさと楽しさ”

食は自然の恵みであり、食べることは生きる源。食は体だけでなく、喜びや幸せといった心の豊かさにもつながります。給食は、栄養を補給するだけでなく、お友達との関わりを通して食べることを楽しみ合い、豊かな食の体験を積み重ねていくことをねらいとしています。

おいしい給食

子どもたちに必要な栄養を届けるために、食の“おいしさ”はとても大切です。健康的な食を子どもたちが“おいしい”と感じることができるようにと多くの人が協力し、給食を作っています。



①毎日出来立てのおいしさ！

食べる時間に合わせて調理しています。



②新鮮な旬の食材のおいしさ！

旬の食材はおいしいだけでなく栄養も豊富です。



③空腹時に食べるおいしさ！

体を動かしてお腹を空かすことがポイント



④子どもの発達を考慮した食事のおいしさ！

消化吸収・咀嚼機能を考慮して調理しています。



⑤食に携わる人に感謝する気持ちから生まれるおいしさ！



生産者



運送業



調理員



食べる

園と家庭との協力

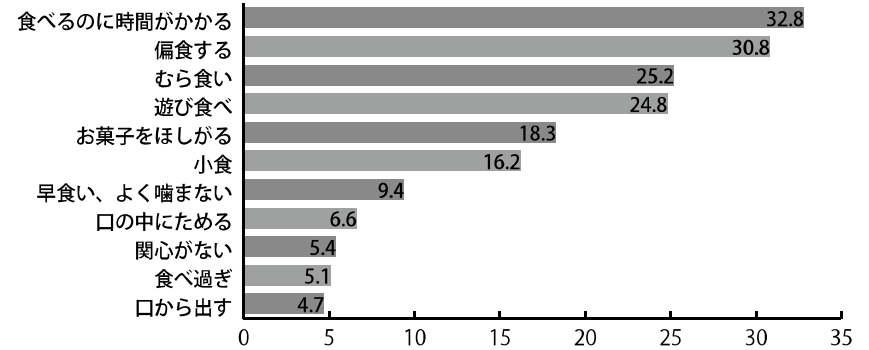
■保育園における食事支援

保育園では子ども1人1人の発達を考慮した食事支援をしています。毎日の給食を“食育”の機会と捉え、下記のような乳幼児食の問題に向き合っています。

また誤嚥・窒息につながりやすい食品の使用制限、魚（骨抜き）を行っています。園での安全・安心な食事としての優先度をご理解お願いします。

*誤嚥・窒息につながりやすい食材については下記にて参照

http://www8.cao.go.jp/shoushi/shinseidou/meeting/kyouiku_hoiku/pdf/guideline1.pdf



～保護者の悩み調査結果から～（厚生労働省平成27年度乳幼児栄養調査より作成）

■家庭へのお願い

①保育園で午前中に元気に活動するために必ず朝食を食べてから登園してください。空腹状態が長く続くと食欲が低下、給食をおいしくたべることができないことがあります。時間がないなどの朝、バナナを食べるだけでも違いますよ。

②近年、魚を食べたがらない子が増えてきています。骨を取って食べるのが面倒だったり、調理も大変なこともあって、魚料理はなかなか食卓に出づらいメニューかと思えます。大人が魚を食べる様子を見る機会も少なく、食べ方が分からないと感じる子もいるようです。DHAやEPAなどのオメガ3脂肪酸は魚に多く含まれている脂質です。子どもだけでなく大人にも身体によい食品ですので、食べ方のコツを話しながら食べてもらいたいと思います。



～はちみつが原因！～ ～乳児ボツリヌス症による死亡事故～

乳児ボツリヌス死亡事例は国内初のことでした。今回亡くなった赤ちゃんは生後5ヵ月から1日平均2回、離乳食として蜂蜜を混ぜたジュース(摂取量は1日10g程度)を1ヶ月飲んだことが原因とされます。ボツリヌス菌は熱に強く、通常の加熱では死にません。1歳未満児には蜂蜜入り飲料やお菓子は与えないようにしましょう！

内閣府の食品安全委員会は、乳児ボツリヌス症の原因(媒介)として、蜂蜜の他に井戸水、ベビーフード、コーンシロップ、缶詰、ハウダストなどをあげています。(黒糖も危険度が高いといわれます) <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/1Obotulism.pdf>

ボツリヌス菌の芽胞は、土の中に広く分布しているため芽胞が付いた食品が加工されることで食中毒が起こります。大人の場合は、長い腸の中で腸内細菌叢(そう)によって、毒素が弱められ症状はでません。