



## 給食だより

平成30年4月 遍照保育園

### 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考えられています。

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。

朝食をしっかりと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。子供達が楽しい給食ですが、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。

保育園給食に従事して17年目！

まだまだ中途半端だな…と感じる日々。

いろいろこれからも精進してまいります！

調理師の柳井久子です。

長女の大学受験が終わって、今年は次女の高校受験が待っています。健康を考えて、しっかり食事作りに励みたいと思います！



調理員の桑田英子です。

仕事を始めた時、3歳だった我が子も4年生になりプチ反抗期中！これも成長?!と思い、眉間のシワに気をつけながら、毎日負けずに頑張ります♪

調理員の今井貴子です。

少しずつ仕事にも慣れてきたところです。下の子ども4月から中学生！自分の時間が増えるかな？と楽しみにしています。今年も元気に楽しく頑張ります♪

#### スタッフ募集中♪

食事作りに興味がある方がいらっしゃったら、ご紹介ください。

