



給食だより

令和6年 4月 1日
認定こども園 深江幼稚園
給食室

ご入園・ご進級おめでとうございます

新年度を迎え、子ども達も新しい生活が始まりました。戸惑う事もあると思いますが子ども達が楽しく健康に過ごせるように、**す**こやかに見守っていこうと思っています。深江幼稚園では自園のハウスや畑で季節ごとに色々な野菜を種蒔きから子ども達と一緒に行っていきます。また収穫した野菜は給食室で調理し、給食として提供しています。また、りす組(2月)・うさぎ組(11月)・きりん組(6月)では年に一回、クラスクッ実施し、食への関心を育てています。



気を作る合言葉「早寝・早起き・朝ごはん」



朝食
三食キチンと。

朝起きた時はエネルギー不足です

寝ている間も脳は働いているため、朝起きてすぐは脳のエネルギー源のブドウ糖が不足しています。そのため、朝ご飯で脳のエネルギー源や様々な栄養素を補給する必要があります。朝ご飯は活動のエネルギー源になるほか、睡眠中に下がった体温を上げて、体を眠りから覚ましたり、血糖値を上げたり、朝の排便習慣につながったりする効果があります。



深江幼稚園は地産地消を推奨し、安心・安全な給食作りを心がけています。前年度の食事アンケートへのご協力ありがとうございました。その中でご要望のあったものです。

★「給食に使われている肉や魚などの産地等お知らせに簡単で良いので記載して欲しい。また、冷凍の物をどの程度使用しているのか知りたい」

- ・野菜・生鮮食品・・・深江町のスーパーより地元や九州産のものを購入しています。
※旬の時には玉葱・じゃが芋・人参・ブロッコリー・胡瓜などは直接、地元農家さんより購入しています。
 - ・肉・・・深江町の精肉店より国産のものを購入しています。
 - ・かまぼこ・乳製品・・・深江町の店舗で購入し、卵・・・半島内の業者より購入しています。
 - ・魚・・・魚は天候などに左右されやすく希望の魚種や供給量が不安定になりやすい為、必要量を安定して供給できる冷凍の骨なし切り身を使用しています。また100食を超える給食を作っている為、骨なしは安心して提供できます。
 - ・冷凍使用している物・・・コーン、グリーンピース、里芋、スナップえんどう、ブロッコリー(旬以外)、骨なし魚
- ★給食試食会ですが、今年度はきりん組さん対象で保育参加の時に実施を予定しています。

☆お願いとお知らせ☆

園では、りす・うさぎ・きりん組さんには家庭より主食(ご飯)を持参してもらいます。量の目安としては110gです。カレーなどの変わりご飯の時には、お弁当箱にルーをかけるので、大きめまたは深めのお弁当箱に持たせて下さい。110gはあくまで目安です、個人に合わせて調節してください。毎月第2火曜日はパンの日になり、ご飯は要りません。パンの日が変更になる場合はお知らせします。献立によってはスプーンが必要な日もありますので、献立表にスプーンのマークがついている日には忘れずに持ってきて下さい。

★お茶について★

気温が上がるとお茶が足りず貰いに来る子が増えます。大きい水筒や2本持たせるなどお願いします。

給食室職員紹介 どうぞよろしくお願ひします。

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 栄養士 永池房子 | 献立の作成、栄養管理、発注、書類の作成、調理補助、配膳を行っています。 |
| 調理師 兼田ひとみ | 給食・おやつ調理全般、切菜、盛り付け、衛生管理、配膳を行っています。 |
| 調理補助 小嶺聡美 | 切菜、洗浄、盛り付け、調理補助を行っています。 |