

令和6年4月
認定こども園あおがき

ご入園・ご進級おめでとうございます

4月、子ども達は新しい環境のなかで不安と緊張、戸惑いながらのスタートです。子どもひとりひとりが園に慣れ親しんでいく過程はさまざまですが、みんなで一緒に食事をする雰囲気は、安心して過ごせる場所のよりどころになる場です。「こども園の給食が待ちどおしい！ たのしい！」という気持ちにつながるように、愛情いっぱいの給食を提供していきます。本年度もよろしくお願いいたします。

☆食育で目指す子どもの姿

- ① お腹がすくりズムの持てる子ども
- ② 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③ 食べものを話題にする子ども
- ④ 食事作り、準備にかかわる子ども
- ⑤ 一緒に食べたい人がいる子ども

食育ってどんなこと？

食育とは、さまざまな体験を通して、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育てることです。食を営む力にとって、基礎ができる乳幼児期は重要な時期になります。

☆こども園の給食内容



和み給食の日
和食を味わえる献立



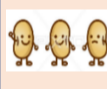
カミカミメニュー
噛むことを意識して食べるメニュー



コツコツメニュー
骨や歯を丈夫にするメニュー



旬の味献立
季節ごとに旬の食材を味わう献立



まめ豆メニュー
栄養価が高い大豆製品を取り入れた献立



地産地消の日
地域の食材を知り、味わう日



煮干しふりかけの日
煮干しがたっぷり入った手作りふりかけ



鉄分補給献立
鉄分を含んだ食材を使った献立



誕生会ランチ
にじ、そら組はランチプレートで提供

いただきます



※給食の時間について

- ・0～2歳児は、40分を目安に体調に合わせて調節します。
- ・3～5歳児は、30分を目安に自分で食べられる量を伝える力をつけていきます。
- ・乳幼児期に食べることが苦痛にならないように、食べかけて45分を過ぎると、最後の一口で「ごちそうさま」をします。苦手な食材も「食べられた」という達成感を大切にしたいと思っておりますのでご理解・ご協力をお願いします。

☆年齢に応じた食体験

- ・旬の食材にふれる・・・触る・見る・匂う・聞く・味わうことで、食への関心を深める
- ・野菜の栽培・収穫体験・・・旬の食材に興味をもち、収穫の喜びを味わう
- ・すり鉢クッキング・・・昔の人の知恵を知り、五感を使って楽しく料理に関わる
- ・火起こし体験・・・自然の中でクッキング（あまご・釜土ごはん・カートンドッグなど）
- ・マナーを知る・・・挨拶や食べる姿勢、食具の使い方など食に関するマナーを学ぶ



すり鉢でふりかけ作りに挑戦！



炭火であまごを焼いて食べる体験！



毎月、お箸の正しい持ち方の練習



お楽しみ誕生会ランチ