



ご入園・ご進級おめでとうございます。新しいお友達やクラスに子どもたちは緊張しているのではないのでしょうか？給食には好きなものだけでなく苦手なものや初めて食べるものも出てきます。様々な食に関する体験を通して、食への関心がもてるように努めていきたいと思っております。1年間よろしくお願いたします。

新中央保育園の給食について

新中央保育園・納内保育園では「お子さんが健やかに育ってほしい」という願いで、また、子どもたちがいつも美味しく楽しみで待ち遠しい給食、おやつ時間になるように、栄養士・調理員が給食に携わっています。栄養のバランスを考え、安心して食べていただけるように地元の食材や旬の食材、国産品をできるだけ取り入れた献立となっています。

★3才以上児は、主食持参となります。

ご飯・パンの目安量を記載していますが、個人差があると思いますのでお子さんの食べられる量にしてください。また、木曜日は麺の日になっていますが3歳以上児は、主食持参になっているので汁物として提供しているため麺の量は少なくしています。

★おにぎりの日

3歳以上児の主食について、木曜日は「おにぎり」の日にしています。おにぎりは、おかずもでるので、塩おにぎり、わかめおにぎり程度のもにしてください。具沢山や炊き込み等は、傷みやすかったり、給食が食べられなくなってしまうことがあります。

★主食がパンでもよい日

3歳以上児の主食について、月に2回第2・第4水曜日は「パンでもよい日」にしています。甘い菓子パン・調理パンは栄養量の摂り過ぎになったり、献立にあわない事もありますので、食パン・ロールパン・ぶどうパン等シンプルなものにしてください。※ロールパン2個・食パン(6枚切り)1枚が目安量です。

※3歳以上児の主食がおにぎりやパンでも良い日。また行事食等で3歳以上児も主食が出ることがあります。
献立についてのお知らせは、献立表の備考欄に記入してありますので、毎日必ず確認して下さい。

★お弁当箱について

3歳以上児の主食について、持参するごはんの量は子ども茶わんで軽く1杯(110g)が目安です。小さなお弁当箱にぎゅうぎゅうに詰めると、納豆やのり佃煮等がついた時に混ぜづらく、食べにくいので少しゆとりのあるものを選んでください。また、食中毒を予防するために、炊きたてのものを冷ましてからお弁当箱に詰めるようお願いします。

★おはし・お弁当箱について

おはし・おはしケース・お弁当箱は毎日きれいに洗ってしっかり乾燥させて下さい。特にケース・パッキンは汚れがつきやすいので、ていねいに洗って下さい。