



給食だより

足立区教育委員会
子ども家庭部

給食のテーマ：園の給食に慣れる

園の給食は、栄養バランスや季節感、子どもの嗜好などを考慮するとともに、うす味で素材の味を引き出すよう調理法などを工夫し、楽しく安全に食べる環境づくりを大切にしています。

区立園の給食について

- ・ひと月の献立は、2週間ごとの**サイクル献立**になっています。これは、乳幼児期は味覚を広げるのに大切な時期であり、1度目は食べられなくても、2度目は味を覚えて食べられるようにするためです。
- ・水曜日の昼食は**麺**、金曜日の昼食は**パン**を提供します。(※変更になる場合もあります)
- ・週に1回、**魚メニュー**を提供します。



食育の日マーク



毎月19日は食育・やさいの日

19日は「しょくいくの日」として、旬の野菜を使った給食を提供しています。今月は、旬の「玉ねぎ」を使用した『玉ねぎとベーコンのソテー』です。

かむカムデーマーク



8がつく日は「かむカムデー」

8(はち)がつく日は、よく噛むことを意識できる献立にしています。今月は、『ちりめんサラダ』を提供します。

子どもが安全に食べるために・・・

毎月の献立表に   マークがついています。

子どもの頃は、どんな食べ物も誤嚥や窒息の危険があります。園では、以下の通り食材の選定や調理の工夫に細心の注意をして提供しています。

給食では提供しない食材

 球形のままの プチトマト	 うずらの卵	 さくらんぼ	 ぶどう	 球形の 個包装チーズ	 いか えび
 乾いたナッツ・豆類	 あめ・ラムネ	 一口カップゼリー		 もち・だんご	
球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい				噛み切りにくい	
				のどにつまりやすい	

		
りんご(生)	なし(生)	かき

細かく切ってもつまりやすい為、0、1歳児クラスでは他の果物に代替して提供しています。

※りんごはジャム等に加熱して提供することがあります。




19日は食育・やさいの日

今月は『玉ねぎとベーコンのソテー』

玉ねぎ



新玉ねぎのサラダ



オニオンスープ



玉ねぎは加熱調理すると、うまみや甘味が増します。



クックパッド「東京あだち食堂」では、保育園給食レシピを紹介しています。



※19日が日曜日のため、今月は17日に実施予定。

