



発行日：令和6年4月2日

川崎たちばな保育園

栄養士 後藤

ご入園、ご進級おめでとうございます。

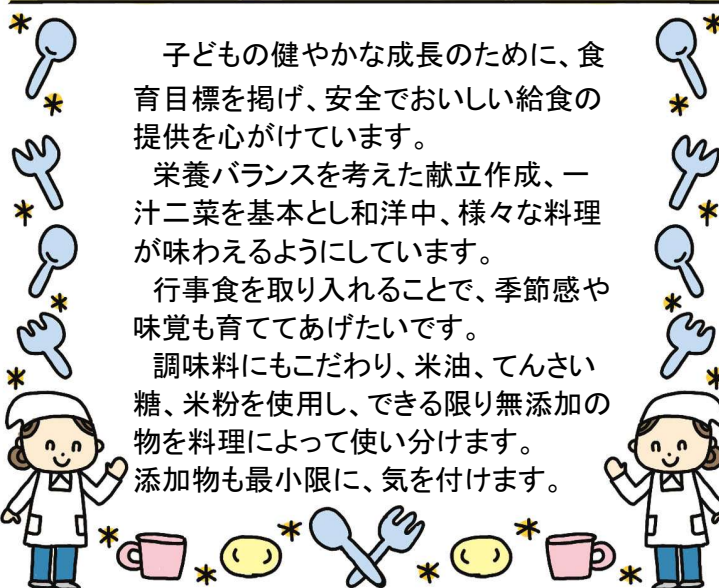
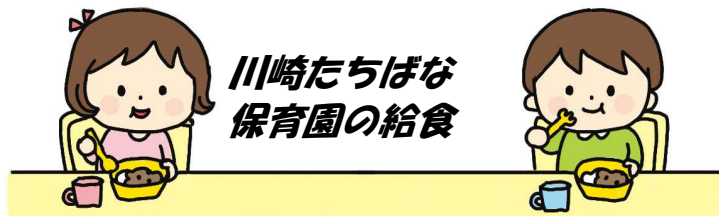
4月の給食は子どもたちが慣れ親しんでいるメニューを取り入れています。

新入園児のお友達が食べやすいように食材の大きさも少し小さめ、やわらかめを意識して提供します。

美味しく☆楽しく♪給食を食べてもらえるよう、試行錯誤、工夫を凝らしながら調理員一同張り切って調理をしています！

新入園児のお友達には一日も早く、川崎たちばな保育園の給食に慣れてもらえたらと思います。

給食に関するご質問や、家庭での食事のことでお悩み等ありましたら、お気軽にお声がけください。



子どもの健やかな成長のために、食育目標を掲げ、安全でおいしい給食の提供を心がけています。

栄養バランスを考えた献立作成、一汁二菜を基本とし和洋中、様々な料理が味わえるようにしています。

行事食を取り入れることで、季節感や味覚も育ててあげたいです。

調味料にもこだわり、米油、てんさい糖、米粉を使用し、できる限り無添加の物を料理によって使い分けます。添加物も最小限に、気を付けます。

毎月25日前後に翌月の献立表を配布、給食だよりを配信予定です。  
給食内容を毎日、玄関のケースに展示しています。  
子どもたちが食べている給食をぜひご覧ください。

## 食育目標：楽しく食べる元気な子

**いきいきと遊び、  
空腹を感じ、  
食事を楽しみにする子ども**

からだを動かして遊ぶ、  
お腹が空いて食べる、  
といった習慣を  
身につけます。

**身近な大人や友達と  
一緒に食べることを  
楽しいと思える子ども**

今日の出来事など、  
給食の時間は楽しい  
会話が弾みます。

**食べ物や料理に  
興味・関心を持ち、  
いろいろなものを  
喜んで食べる子ども**

食事のお手伝いなどは、  
おいしいの味覚を育てます。  
小さい頃からの色々な経験  
の積み重ねが大切です。