

安心して安全な給食

給食には、高い理想をかかげ、子どもたちの心と体の成長を助けます。食生活は健康な体作りの原点であり、何よりも大切にしたいことです。子どもたちには、

- ・食べるのが楽しい
- ・しっかりかんで、味わっておいしく食べる
- ・自分で上手に食べられるようになる

などの目標を持ち、心と体の成長を助けていきたいと思っています。

スプーンと食器について



●スプーン

子どもの手の幅に合った大きさと長さのものを選び握力がしっかり働き、安定してすくえるように促しています。

先が鋭角で口角の $1/2 \sim 2/3$ の大きさのもので食物が取り込みやすいものを使っています。

●食器

スプーンの背に合ってすくいやすい形状で、ふちが 90 度の角度のもの、重さがあり、安定した陶器のものを使っています。大皿、中皿、小皿、数種類の食器を子どもたちの発達に合った組み合わせで、乳児クラスから幼児クラスまで使っています。食事の形態や量など、個人個人に合わせて調節し、家庭での食事時間、登園時間などに合わせて提供しています。

自分で自分の食べる量を見極められることを大切にしています。

アレルギーへの対応

食物アレルギーなどのお子さまへは、除去食や、段階の調整など細やかに対応しております。

担当保育士と相談し、調理室と一体となって、給食を進めていきます。

また、代替の食品を使用するなど、他の園児との差を出来るだけ少なくするように努めております。

体にやさしい食材を選んでいきます

〈吟味された食材〉 健全な食生活のために、食材を吟味し、極力添加物や着色料の少ない食材と、お肉などは、冷凍保存していないものにこだわっています。

●牛乳・ヨーグルト等 乳製品

牛乳

ノンホモ牛乳・低温殺菌牛乳です。生乳により近い風味と栄養素が残っているものを使用しています。

スーパーなどで一般的に売られている高温殺菌の牛乳と違い、カルシウムや乳酸菌、良質なたん白質であるホエータン白も豊富に含まれており、子どもの体内にも吸収されやすいと言われています。

ヨーグルト

生乳100%・食品添加物無添加のものを使用しています。



●お米・パン / パン粉

白米ではなく、栄養分を残した分づき米（5分）など未精製の米を直接農家から入れています。また、パンはおいしいお水と上質な小麦粉バターたちを混ぜ合わせ丁寧にこねあげ焼きあげたものです。添加物、着色料は使っていない、体にとってもやさしいパンです。



●魚

魚骨なしで、画像で検査したものを使っています。



●野菜

国内産に限定しています。

また、極力農薬肥料の少ない、安心して食べられるものを使うように心がけています。



●お肉

抗生物質などを添加しない、安全な自家配合飼料と徹底した飼育管理から生まれる和豚、国産鶏を使用しています。

●だし・調味料

煮干しを粉にして、昆布、鰹節を使用しています。ソースやケチャップ、調味料などは不要な添加物を使っていないものを使用しています。



●豆腐

通常の木綿豆腐・絹ごし豆腐以外に、厚揚げ・薄揚げなどもオーガニックのものを使用しています。



●たまご

埼玉県岡部産、健康的かつ清潔な鶏から生まれる新鮮なたまごを使っています。