

食育だより

令和6年4月号

発行 恵庭市子ども未来部

ご入園、ご進級おめでとうございます。

保育園・認定こども園給食では、子どもたちが一日も早く給食に慣れ、給食時間が楽しみになるよう努めていきます。お子さんの感想などを聞いていただき、残さず食べた時や苦手なものも少しでも食べようとチャレンジした時などは、たくさんほめてあげてほしいと思います。

毎月の給食献立表の裏面に「食育だより」を掲載します。お子さんと保護者の方が一緒に食について話題にできるような情報を掲載していきますのでぜひ、ご覧ください！



恵庭市の保育園・認定こども園給食

【栄養たっぷりおいしい給食】

- ・ 保育所給食は食事摂取基準（厚生労働省）に基づき栄養目標量を設定し献立を作成しています。
- ・ 主食（ご飯・麺）を中心に主菜（肉・魚・豆腐等）と副菜（野菜・いも・海藻等）を組み合わせることで栄養面や味の面でもバランスの良い給食に努めます。
- ・ 各園で調理師が衛生面に配慮しながら、子ども達が喜ぶおいしい給食を目標に調理しています。
- ・ 煮干しや昆布、かつお節等和食のだしのおいしさを活かしたメニューを提供します。



【食文化を大切にする給食】

- ・ 季節の行事食を大切にしたり、食文化を知る機会となるように努め、食に関心を持つことができるよう心がけます。



【園と家庭をつなぐ給食】

- ・ 給食では乳幼児期に適した食品、身近な食品を使用するよう心がけます。
- ・ 園で食物アレルギーの新規発症がないよう、食べたことがない食品は家庭で事前に食べていただき、症状がないことを確認いただいています。
- ・ 給食で皆が同じ献立を食べられるメニューを増やす取り組みを継続して行います。

【地域の食材で身近な給食】

- ・ 米は1年を通して恵庭産（北海道産）を使用します。
- ・ 野菜は恵庭産、北海道産等地元のものを使用するよう努めています。恵庭の特産物である「えびす南瓜」（冷凍ペースト）は年間通して使用しています。



お知らせ



☆給食実物の展示

保育園・認定こども園では、その日の給食の実物を毎日展示しています。料理の組み合わせや子どもの食事量など参考にご覧ください。（衛生面等に配慮し、写真画像等での展示を行う園もあります。）

☆給食で使用を控えている食品について

乳幼児期の食事では誤嚥に対して、特に注意が必要な食品については、提供する大きさ（切り方等）に注意しています。また、過去に誤嚥事故が発生し、国（消費者庁など）から摂取について注意を促されている食品については、給食での使用を控えています。詳細については、別紙「恵庭市保育所給食で使用している食品について」をご覧ください。

乳幼児の誤嚥や食事時の事故に関して、安全においしく食べるために、「食べる時のひと口量に配慮する（詰め込み過ぎない）」や「しっかりかんで食べる」ことを促しています。家庭でも意識してみましょう。