

給食について

about SOTO lunch

桑都保育園の給食の方針

桑都保育園では、安全でおいしい給食作りを心掛けています。そして、お子さんが給食を通じて、正しい食習慣を身に付けられるよう、栄養士・調理員・保育士が一体となって指導に努めています。また、「家庭的な保育」という保育方針を給食にも活かすため、素材の味を大切に、昔ながらの和食を積極的に取り入れています。

1

お子さんに自然の味を覚えてもらうために、和風だしは削り節・昆布・干し椎茸などを使用しています。洋風・中華だしは、鶏ガラ・豚ガラ・無添加天然素材のスープストック・香味野菜を使用しています。子どもは本来、天然の味を好むものです。削り節の香り立つおいしいみそ汁、肉と野菜のだしが渾然一体となった温かいスープは、赤ちゃんから年長児までみんな大好物です。当然、おかずにも天然だしが隠し味として、しっかり使われています。

2

季節の様々な食材、色々な料理を食べて欲しいので、毎日異なるメニューを提供しています。作り手の都合による2週間のサイクルメニューは、桑都保育園ではあり得ません。

3

離乳食は、単に年齢・月齢ではなく、家庭と連携をとり個々のお子さんの状況を考慮した段階のものを提供しています。

4

化学調味料を使わない給食を心掛け、添加物の多いとされるハム・ベーコン・ウイナーなどは無添加の専門店から購入しています。また、ドレッシングなども全て手作りで、素材にあわせてバリエーションを変えて提供しています。

5

お子さんに食べものの旬を知ってもらうために、季節にあわせた献立を取り入れています。また、行事に関心が持てるよう、行事食にも力を入れています。

こどもの日・七夕・お彼岸のおはぎ・十五夜・クリスマス・七草がゆ・節分・ひな祭り



こどもの日 お楽しみランチ



クリスマスバイキング



ひな祭り

6

伝統的な和食を大切に考え、煮物・魚料理・豆料理・酢の物などを積極的に取り入れています。また和食だけでなく、洋食・中華料理も取り入れ、ご飯・パン・麺類と、様々な食事を提供し、お子さんに色々な味を知ってもらえるようにしています。

7

好き嫌いを無くすために、色々な調理形態で、魚・野菜・乾物などを献立に取り入れています。一般的に子どもが嫌う食材も細かく刻んでごまかすのではなく、素材そのものを食べられるように調理に工夫をしています。

おやつは手作りでおいしいものを心掛けています。また、甘いものだけでなく、補食としてお腹にたまるものを提供しています。

ピラフ・おにぎり・のり巻き・五平餅・揚げパン・ケーキ・お団子・蒸しパン・すいとん・ワンタン・焼きそば・ピザトースト など

食育の一環として、園庭のプランターで野菜を栽培したり、調理保育を行い、食べるだけでなく、様々な活動を通じて食事に興味を持てるように指導しています。保育の中でお団子作りを行ったり、全園児でうどん作りを行います。



苗植え



トウモロコシの皮むき



カレー作り



うどん作り

10

環境ホルモン(内分泌かく乱物質)の疑いのあるプラスチック製食器ではなく、安全で温かみのある強化磁器の食器とステンレス製のスプーン・フォーク、南天箸を使用しています。また、食器や器具は全て食器洗浄機で洗浄し、熱風保管庫で95℃に乾燥させ、衛生管理の徹底を図っています。

11

「煮る・焼く・蒸す」料理ができるスチームコンベクションや、今や保育園の調理室で減少しつつある大きな回転鍋を導入し、おいしさや栄養価を逃がさない調理を行っています。

12

調理室に電解水発生装置を設置し、食材の洗浄、器具の殺菌・洗浄に用い、衛生に十分留意しています。

13

調理室に逆浸透膜浄水器を設置し、水道水中の不純物(さび・濁り・塩素臭・カルキ臭・化学物質・農薬など)を取り除いた安全でおいしい水を用い、水分補給・給食作りを行っています。

14

カビ菌・ウイルス・細菌を減らす紫外線殺菌装置を常時稼働させ、クリーンな環境の中で給食作りをしています。また、夜間はオゾン殺菌脱臭機を毎日稼働させ、調理室の殺菌・脱臭を行っています。

15

ゴミ処理機を導入し、環境にも配慮しています。

おいしい食材のひとつに、ひじきがあります。ひじきを細かく刻んで、丸めた肉団子のメニューを取り入れ、ひじきを食べたという認識をする場合もあるようですが、桑都保育園では、これはひじきを食べたとは認識しません。黒くて長いひじきをそのまま食べて、初めてひじきを食べたと認識します。そのため、長い期間、調理に工夫を凝らし、食べられるようになるまで何度も繰り返し園全体で取り組みます。決して無理強いはいしません。しかし、こうしたことのくり返しで、不思議なことに卒園するまでには、ひじき・切り干し大根などの乾物・酢の物・魚も大好きなメニューになってしまいます。好き嫌いの原因のほとんどが、環境にあるのは間違いないことのようにです。園では、卒園するまでに好き嫌いを無くすことを目標に、積極的に取り組みます。ご家庭でも、お子さんの好き嫌いを無くすための食生活に是非ご協力下さい。