



# 食べることは 全ての活動の源 給食はとても大事です。

## 保育園の給食

安全でおいしい給食作りを心掛けています。  
給食を通じ、正しい食習慣を身に付けられるよう、栄養士・調理師・保育士・看護師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、昔ながらの家庭料理を積極的に取り入れています。

## 天然だし

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・あご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、化学調味料・添加物を使わない給食を心掛けています。

## 和食中心

献立は典型的な日本食を大切に考え、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、洋食・中華料理も取り入れ、色々な味を知ってもらえるようにしています。

## 工夫した調理

調理室に逆浸透膜浄水器を設置し、不純物を取り除いた安全でおいしい水を用いています。また、「煮る・焼く・蒸す」料理ができるスチームコンベクションや、大きな回転鍋を導入し、おいしさや栄養価を逃さない調理を行っています。



のり巻き



焼きおにぎり

## 手作りおやつ

おやつは手作りでおいしいものを心掛けています。甘いものだけでなく、補食として提供しています。

例：ピラフ、おにぎり、のり巻き、五平餅、ピザトースト、揚げパン、ワントン、その他

## 食育活動

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、食べることで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。年長児はうどん作りを行います。



玉ねぎむき



うどん作り

## 好き嫌い

好き嫌いがなくなるように、色々な調理方法と調理形態で、魚・野菜・乾物などを献立に取り入れています。嫌われがちな食材は、細かく刻んでごまかすのではなく、素材そのものが食べられるように調理を工夫しています。

## 行事食

食べ物の旬を知ってもらうために、季節に合わせた献立を取り入れています。また、行事にも関心を持てるよう、行事食にも力を入れています。

例：子どもの日、七夕、クリスマス、七草がゆ、節分、その他



端午の節句  
お楽しみランチ



クリスマス会  
バイキング



おせち料理

