



令和7年4月発行

いわさき幼稚園

ご入園・ご進級おめでとうございます。

暖かな春の陽気とともに、新生活がスタートしました。子ども達が、毎日元気いっぱい楽しい幼稚園生活が送れるよう願っております。

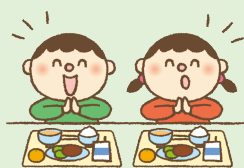
幼稚園の生活は、午前の活動が中心となります。朝食を食べてこないと疲れやすく思いつき遊びをすることができません。また、緊張や不安から体調を崩しがちです。生活リズムを整え、朝ごはんを食べてから登園しましょう。

子ども達が健やかに成長し、一年間楽しく食事できるようにサポートしながら、『いわさき給食室だより』を通して子どもたちの様子や食に関する情報をお伝えしていきたいと思います。

栄養士 川久保縁

<手作り給食>

週4日、和食を中心に洋食・中華料理
など組み合わせています。



<主食・主菜・副菜・汁物>

栄養バランスやよく噛んで食べる
ことを考えた献立作りを目指して
います。



<素材を生かす>

食の興味や味覚が育つよう、旬の
野菜や食材を使い、素材の味を生
かして調理しています。

だしは、かつお節や煮干、昆布、
干しいたけ等からとり、汁物や
煮物に利用しています。



<衛生面に配慮した調理>

食中毒予防の観点から、生で食べる果物
以外は基本的に加熱して提供していま
す。家庭では生で食べることが多いきゅ
うりも給食では加熱して提供しています。



<サイクル献立>

幼稚園では食材・料理に慣れて練習する目
的から、一学期の間は月2回繰り返す献立
になります。初めてみる料理は慣れていな
くても、2回目は見た目や味に慣れ食べら
れるようになっていきます。
子どもの反応を確認し、食材の切り方や調
理法の工夫もおこないます。
サイクル献立は、2学期以降は徐々に少な
くなり、3学期はランダムな献立になります。



<献立掲載>

提供した献立をホームページ「今日
の給食」にて掲載しています。
給食どうだった？とお子様にきくこ
とで食への興味が育ち、ご家庭での
食育につながります。

