



4月

給食だより



新入園児の方もいらっしゃいますので、改めて公立保育園の給食について紹介します。

天然のだしを使用しています



みそ汁

煮干しからだしをとっています。年長クラスにはだしをとった煮干しの骨や頭をとり、小さくして味噌汁にいれることもあります。

すまし汁

こんぶとかつおのだしパックからだしをとっています。だしをとったこんぶを、小さく切ってすまし汁にいれることもあります。
※だしパックは、かつお節やさば節など複数種類の天然の食材が含まれているものを使用しています。



スープ、煮物、麺の汁

かつおのだしパックからだしをとり、様々な調味料を組み合わせて作っています。

ひじき炒め



旬や地元の食材を使用しています

野菜や果物など、できるだけ旬のものを使用したり、市内や市内周辺で収穫したものを使用しています。

【食材(例)】

春:レタス、アスパラガス、たけのこ、メロン など

夏:あじ、なす、トマト、ズッキーニ、じゃがいも、とうもろこし、すいか、もも、えごま など

秋:鮭、ほうれん草、ブロッコリー、かぼちゃ、さつまいも、ぶどう、柿 など

冬:ぶり、大根、はくさい、いちご、みかん、清見オレンジ、ぼんかん など

衛生管理を徹底しています

国のマニュアルや委託業者の細かいルールに基づき、安全に給食が作れる体制をとっています。

【衛生管理の例】

- ・食材の納品時は、必ず調理員が立ち合い、品質の確認を行っている。
- ・調理工程ごとに専用のエプソンを使用している。
- ・食材の中心温度を測定し、安全に提供できる温度になっているか確認後に提供している など

各園に給食のサンプル展示や食に関する情報を掲示しています

各園に給食のサンプルを展示しています♪展示場所は各園にお問い合わせください。



給食のサンプル展示

旬の食材を展示



園内に食材のクイズを掲示



給食で初めて食べる食材はおうちで試してみましょ！

保育園での食物アレルギー発症予防のために、毎月の献立表をチェックしていただき、初めて食べる食材は、体調の良いときにおうちで食べてみましょう。

食物アレルギーを発症した場合

給食において対応が必要な場合は、医師の指示書が必要になりますので、園にお申し出ください。関係者と面談を行い対応方法を検討します。

