

4月予定献立表

| 日 | 昼食 | 午前のおやつ 午後のおやつ | 主な材料とはたらき | | | 備考 | |
|---------|---|-------------------------|---------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|--------------------|
| | | | あかのなかま 血・肉・歯・骨となる | みどりのなかま 体の調子を整える | きいろのなかま 力や熱になる | 熱量kcal | 脂質g 蛋白質g 塩分g |
| 5 火 | ごはん 絹さやじゃが芋みそ汁 白身魚のカレー玉ねぎソース焼き 春雨中華サラダ ブチグレープゼリーFe | 牛乳 | メルルーサ みそ | 玉ねぎ 人参 きゅうり | 米 サラダ油 春雨 | 入園式・進級式 503 20.7 17.6 1.6 | |
| | | 牛乳 | さば削り節 牛乳 | わかめ 絹さや | 砂糖 ごま油 じゃが芋 エッグゲアマヨネーズ | | |
| 6 水 | ごはん・のりふりかけ 中華コーンたまごスープ タコナゲット・◎ポテトフライ イチゴゼリー 野菜炒めカレー味 | 牛乳 | たこ たまご 牛乳 | キャベツ 人参 しめじ | 米 大豆油 じゃが芋 | 493 17 18.3 1.3 | |
| | | ジョアマスカット 玄米小丸せんべい | | 枝豆 クリームコーン 玉ねぎ のり | サラダ油 片栗粉 ごま油 | | |
| 7 木 | ごはん もずく野菜のおすまし 鶏肉ごま照り焼き オレンジ かぼちゃのバター煮 | 牛乳 | 鶏肉 さば削り節 | 南瓜 もずく 小松菜 | 米 バター 砂糖 | 496 16.5 18.4 1.2 | |
| | | 牛乳 ミニたいやき | 牛乳 | えのきたけ 豆苗 玉ねぎ オレンジ | | | |
| 8 金 | わかめごはん にんにくスープ 豆腐ハンバーグ(花型) ヤクルト元気ヨーグルト ひじきのツナマリネ | 牛乳 | 豆腐 鶏肉 豚肉 | わかめ ひじき 人参 | 米 サラダ油 砂糖 | 478 17.4 18.3 2.1 | |
| | | 牛乳 ソフトせんべい | ツナ たまご ヨーグルト 牛乳 | きゅうり 小松菜 にんにく えのきたけ | 片栗粉 | | |
| 11 月 | ごはん こんにやく煮 マーボー豆腐 鉄分Caチーズ ほうれん草かまぼこのごま和え | 牛乳 | 木綿豆腐 豚肉 みそ | たけのこ水煮 人参 | 米 サラダ油 砂糖 | 498 19.7 18.3 2.1 | |
| | | 牛乳 豆乳野菜マフィン | かまぼこ チーズ 牛乳 | ピーマン 椎茸 玉ねぎ ほうれん草 コーン | 片栗粉 こんにやく ごま油 | | |
| 12 火 | ごはん かまぼこ豆腐スープ 銀鱈塩こうじみそ焼き グレープフルーツ じゃが芋のそぼろ煮 | 牛乳 | 銀鱈 鶏肉 かまぼこ | 枝豆 人参 小松菜 | 米 サラダ油 じゃが芋 | 445 13.5 21.1 1.5 | |
| | | ソファールヨーグルト | 絹ごし豆腐 たまご 牛乳 | 玉ねぎ しめじ 豆苗 グレープフルーツ | 砂糖 | | |
| 13 水 | ごはん・のりふりかけ 中華ワンタンスープ 豆腐さかなすり身フライ ソフトドライブルー ツナ入りほうれん草ナムル | 牛乳 | 豆腐 さかなすり身 | ほうれん草 もやし | 米 大豆油 ごま 砂糖 | 448 17.4 17.0 1.4 | |
| | | 牛乳 クラッカー | ツナ 豚肉 牛乳 | 小松菜 ねぎ 椎茸 ブルー のり | ごま油 | | |
| 14 木 | ごはん 絹さや豆腐みそ汁 さんまのかつお節煮 オレンジ ポパイソテー | 牛乳 | さんま かつお節 | ほうれん草 コーン | 米 サラダ油 バター | 509 22.2 19.3 1.8 | |
| | | 牛乳 豆乳プリン | 木綿豆腐 みそ さば削り節 牛乳 | えのきたけ しめじ 人参 わかめ 絹さや オレンジ | | | |
| 15 金 | スパゲティミートソース ヤクルト元気ヨーグルト ヘルシーから揚げ 絹さやかまぼこゴママヨ和え | 牛乳 | 豚肉 鶏肉 かまぼこ | にんにく 人参 玉ねぎ | スパゲティ オリーブ油 | 519 16.4 24.3 2.2 | |
| | | 飲むヨーグルトブルーFe ソフトせんべい | ヨーグルト 牛乳 | マッシュルーム 絹さや グリーンピース もやし コーン /エッグゲアマヨネーズ | サラダ油 砂糖 ごま | | |
| 18 月 | ハヤシライス アンパンマンムース トマトの甘酢和え とりつくね | 牛乳 | 豚肉 鶏肉 牛乳 | 玉ねぎ えのきたけ | 米 サラダ油 砂糖 | 551 21.2 18.3 1.9 | |
| | | 牛乳 チーズおかき | | マッシュルーム しめじ トマト | | | |
| 19 火 | ごはん トマトとたまごのスープ サバカレーみそ焼き グレープフルーツ 切干大根五目煮 | 牛乳 | さば みそ 厚揚げ | 切干大根 人参 椎茸 | 米 サラダ油 砂糖 | 518 21.3 21.0 1.6 | |
| | | ジョアマスカット せんべい | 水煮大豆 ベーコン たまご 牛乳 | 小松菜 トマト 玉ねぎ しめじ グレープフルーツ | 片栗粉 | | |
| 20 水 | ごはん・のりふりかけ コーン野菜スープ イカナゲット・◎ポテトフライ デイズニチーズ ほうれん草蒲鉾ごま和え | 牛乳 | イカ かまぼこ たまご | ほうれん草 コーン 人参 | 米 じゃが芋 大豆油 | 487 21.6 18.1 1.7 | |
| | | 牛乳 茹で枝豆 | チーズ 牛乳 | 玉ねぎ 豆苗 えのきたけ | ごま 片栗粉 | | |
| 21 木 | ごはん はんぺんおすまし 鶏肉ごまみそ焼き オレンジ キラキラきんぴら炒め | 牛乳 | 鶏肉 みそ はんぺん | えのきたけ 人参 玉ねぎ | 米 サラダ油 砂糖 | 473 15.6 21.3 1.7 | |
| | | 牛乳 マロンワッフル | 減塩さつま揚げ 牛乳 さば削り節 | いんげん 小松菜 しめじ オレンジ | ごま ごま油 | | |
| 22 金 | やわらか食パン・苺ジャム&マーガリン 焼きメンチカツ ポトフ 絹さやのごま和え ブルーン | 牛乳 | 鶏肉 豚肉 かまぼこ | 絹さや 人参 コーン | 食パン ごま サラダ油 | 489 16.8 16.0 1.5 | |
| | | 北海道ヨーグルト | ウイナー 牛乳 | キャベツ 玉ねぎ ブルー | 苺ジャム&マーガリン じゃが芋 | | |
| 25 月 | ごはん 中華豆腐わかめスープ めばる白しょうゆ漬焼き オレンジ ほうれん草もやし肉みそ和え | 牛乳 | めばる 豚肉 牛乳 | ほうれん草 もやし ねぎ | 米 サラダ油 砂糖 | 454 13.5 22.2 1.6 | |
| | | 牛乳 ジャムサンド | 絹ごし豆腐 | 玉ねぎ たけのこ水煮 わかめ オレンジ | ごま油 | | |
| 26 火 | ごはん もずくかまぼこおすまし 炒り豆腐 みかんゼリー きゅうり中華漬 | 牛乳 | 木綿豆腐 鶏肉 たまご | 人参 ねぎ たけのこ水煮 | 米 サラダ油 砂糖 | 510 14.5 18.2 1.6 | |
| | | 牛乳 きなこおはぎ | かまぼこ さば削り節 牛乳 | 椎茸 きゅうり もずく えのきたけ 玉ねぎ あさつき / | ごま ごま油 | | |
| 27 水 | ごはん・のりふりかけ 絹さやみそ汁 豆腐さかなすり身の磯辺揚げ・ポテトフライ 小松菜鶏肉塩炒め 鉄分Caチーズ | 牛乳 | 豆腐 さかなすり身 | 小松菜 生姜 人参 | 米 大豆油 じゃが芋 | 498 24.3 18.7 1.5 | |
| | | 牛乳 ミニお好み焼き | 鶏肉 油揚げ みそ さば削り節 牛乳 チーズ | しめじ 絹さや 玉ねぎ 豆苗 のり | ごま油 | | |
| 28 木 | ポークカレーライス ヨーグルト 中華かまぼこサラダ こんにやく煮 | 牛乳 | 豚肉 かまぼこ みそ | 玉ねぎ 人参 にんにく | 米 サラダ油 じゃが芋 | 488 15.2 18.0 1.9 | |
| | | ジョアマスカット ソフトせんべい | ヨーグルト 牛乳 | きゅうり 枝豆 | ごま油 砂糖 こんにやく | | |

※物資の都合により、献立を変更することがあります。

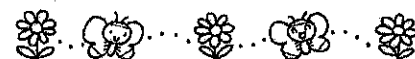


お知らせ

『給食調理業務民間委託について』

令和4年4月より、安定的に「安心・安全」な給食の提供を行うため、調理業務を民間委託することとなりました。
委託するのは、給食の調理とそれに付随する業務(食器器具等の洗浄・消毒など)です。
献立の作成や食材の購入、給食費の管理についてはこれまでどおり責任をもって町が行います。
民間活力を導入し、継続的かつ安定的な給食提供をしていきます。

委託業者 シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社
契約期間 令和4年4月1日～令和9年3月31日(5年間)



4月予定献立表

| 日 | 昼食 | おやつ | 主な材料とはたらき | | | 備考 | |
|---------|--|--------------------------------|--|---|--|----------------|-------------|
| | | | あかのなかま 血・肉・菌・骨となる | みどりのなかま 体の調子を整える | きいろのなかま 力や熱になる | 熱量kcal 蛋白質g | 脂質g 塩分g |
| 5 火 | ごはん 絹さやじゃが芋みそ汁 白身魚のカレー玉ねぎソース焼き 牛乳 春雨中華サラダ プチグレープゼリー-Fe | 牛乳 お祝いクレープ | メルルーサ みそ さば削り節 牛乳 | 玉ねぎ 人参 きゅうり わかめ 絹さや | 米 サラダ油 春雨 砂糖 ごま油 じゃが芋 エッグケアマヨネーズ | 578 20.3 | 22.0 2.2 |
| 6 水 | ごはん・のりふりかけ 中華コーンたまごスープ タコナゲット・◎ポテトフライ イチゴゼリー 野菜炒めカレー味 牛乳 | ジョアマスカット 玄米小丸せんべい チーかま | たこ たまご 牛乳 | キャベツ 人参 しめじ 枝豆 クリームコーン 玉ねぎ のり | 米 大豆油 じゃが芋 サラダ油 片栗粉 ごま油 | 643 21.2 | 22.4 2.2 |
| 7 木 | ごはん 鶏肉ごま照り焼き かぼちゃのバター煮 牛乳 | 牛乳 ミニたいやき | 鶏肉 さば削り節 牛乳 | 南瓜 もずく 小松菜 えのきたけ 豆苗 玉ねぎ オレンジ | 米 バター 砂糖 | 554 19.4 | 16.9 1.3 |
| 8 金 | わかめごはん 豆腐ハンバーグ(花型) ヤクルト元気ヨーグルト ひじきのツナマリネ 牛乳 | 牛乳 ソフトせんべい ヨーグルトレーズン | 豆腐 鶏肉 豚肉 ツナ たまご ヨーグルト 牛乳 | わかめ ひじき 人参 きゅうり 小松菜 にんにく えのきたけ | 米 サラダ油 砂糖 片栗粉 | 560 20.0 | 19.9 2.5 |
| 11 月 | ごはん マーボー豆腐 ほうれん草かまぼこのごま和え 牛乳 | 牛乳 豆乳野菜マフィン | 木綿豆腐 豚肉 みそ かまぼこ チーズ 牛乳 | たけのこ水煮 人参 ピーマン 椎茸 玉ねぎ ほうれん草 コーン | 米 サラダ油 砂糖 片栗粉 こんにゃく ごま油 | 578 21.2 | 21.4 2.6 |
| 12 火 | ごはん 銀鮭塩こうじみそ焼き じゃが芋のそぼろ煮 牛乳 | ソファールヨーグルト | 銀鮭 鶏肉 かまぼこ 絹ごし豆腐 たまご 牛乳 | 枝豆 人参 小松菜 玉ねぎ しめじ 豆苗 グレープフルーツ | 米 サラダ油 じゃが芋 砂糖 | 511 23.0 | 14.3 1.8 |
| 13 水 | ごはん・のりふりかけ 中華ワンタンスープ 豆腐さかなすり身フライ ソフトドライブルー ツナ入りほうれん草ナムル 牛乳 | 牛乳 クラッカー 青のり小魚 | 豆腐 さかなすり身 ツナ 豚肉 牛乳 | ほうれん草 もやし 小松菜 ねぎ 椎茸 ブルーのり | 米 大豆油 ごま 砂糖 ごま油 | 579 20.0 | 21.1 2.1 |
| 14 木 | ごはん さんまのかつお節煮 ポパイソテー 牛乳 | 牛乳 豆乳プリン | さんま かつお節 木綿豆腐 みそ さば削り節 牛乳 | ほうれん草 コーン えのきたけ しめじ 人参 わかめ 絹さや オレンジ | 米 サラダ油 バター | 567 20.8 | 22.8 2.1 |
| 15 金 | スパゲティミートソース ヤクルト元気ヨーグルト ヘルシーから揚げ 牛乳 絹さやかまぼこゴママヨ和え | 飲むヨーグルトブルー-Fe 野菜せんべい | 豚肉 鶏肉 かまぼこ ヨーグルト 牛乳 | にんにく 人参 玉ねぎ マッシュルーム 絹さや グリーンピース もやし コーン /エッグケアマヨネーズ | スパゲティ オリーブ油 サラダ油 砂糖 ごま | 602 26.5 | 18.3 2.4 |
| 18 月 | ハヤシライス アンパンマンムース トマトの甘酢和え 牛乳 とりつくね | 牛乳 かむカムこんにゃく チーズおかき | 豚肉 鶏肉 牛乳 | 玉ねぎ えのきたけ マッシュルーム しめじ トマト | 米 サラダ油 砂糖 | 621 19.9 | 22.9 2.4 |
| 19 火 | ごはん サバカレーみそ焼き 切干大根五目煮 牛乳 | ジョアマスカット せんべい 鉄分Caチーズ | さば みそ 厚揚げ 水煮大豆 ベーコン たまご 牛乳 | 切干大根 人参 椎茸 小松菜 トマト 玉ねぎ しめじ グレープフルーツ | 米 サラダ油 砂糖 片栗粉 | 602 24.1 | 24.0 2.1 |
| 20 水 | ごはん・のりふりかけ コーン野菜スープ イカナゲット・◎ポテトフライ デイズニーズ ほうれん草蒲鉾ごま和え 牛乳 | 牛乳 茹で枝豆 | イカ かまぼこ たまご チーズ 牛乳 | ほうれん草 コーン 人参 玉ねぎ 豆苗 えのきたけ | 米 じゃが芋 大豆油 ごま 片栗粉 | 615 21.9 | 26.3 2.1 |
| 21 木 | ごはん 鶏肉ごまみそ焼き キラキラきんぴら炒め 牛乳 | 牛乳 マロンワッフル | 鶏肉 みそ はんぺん 減塩かつま揚げ 牛乳 さば削り節 | えのきたけ 人参 玉ねぎ いんげん 小松菜 しめじ オレンジ | 米 サラダ油 砂糖 ごま ごま油 | 537 23.1 | 16.4 2.1 |
| 22 金 | やわらか食パン・苺ジャム&マーガリン 焼きメンチカツ ポトフ 絹さやのごま和え ブルー 牛乳 | 北海道ヨーグルト | 鶏肉 豚肉 かまぼこ ウインナー 牛乳 | 絹さや 人参 コーン キャベツ 玉ねぎ ブルー | 食パン ごま サラダ油 苺ジャム&マーガリン じゃが芋 | 571 21.0 | 26.0 2.1 |
| 25 月 | ごはん 中華豆腐わかめスープ めばる白しょうゆ漬焼き オレンジ ほうれん草もやし肉みそ和え 牛乳 | 牛乳 ジャムサンド | めばる 豚肉 牛乳 絹ごし豆腐 | ほうれん草 もやし ねぎ 玉ねぎ たけのこ水煮 わかめ オレンジ | 米 サラダ油 砂糖 ごま油 | 530 24.2 | 14.2 1.7 |
| 26 火 | ごはん 炒り豆腐 きゅうり中華漬け 牛乳 | 牛乳 きなこおはぎ | 木綿豆腐 鶏肉 たまご かまぼこ さば削り節 牛乳 | 人参 ねぎ たけのこ水煮 椎茸 きゅうり もずく えのきたけ 玉ねぎ あさつき / | 米 サラダ油 砂糖 ごま ごま油 | 583 20.9 | 16.0 2.0 |
| 27 水 | ごはん・のりふりかけ 絹さやみそ汁 豆腐さかなすり身の磯辺揚げ・ポテトフライ 小松菜鶏肉塩炒め 鉄分Caチーズ 牛乳 | 牛乳 ミニお好み焼き | 豆腐 さかなすり身 鶏肉 油揚げ みそ さば削り節 牛乳 チーズ | 小松菜 生姜 人参 しめじ 絹さや 玉ねぎ 豆苗 のり | 米 大豆油 じゃが芋 ごま油 | 614 19.8 | 29.8 2.0 |
| 28 木 | ポークカレーライス ヨーグルト 中華かまぼこサラダ こんにゃく煮 牛乳 | ジョアマスカット お魚アーモンド ソフトせんべい | 豚肉 かまぼこ みそ ヨーグルト 牛乳 | 玉ねぎ 人参 にんにく きゅうり 枝豆 | 米 サラダ油 じゃが芋 ごま油 砂糖 こんにゃく | 613 23.5 | 18.7 2.4 |

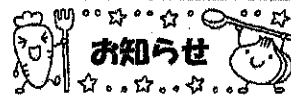
給食食数

新入園児

- 1号認定子ども 17回
- 2号認定子ども 17回

在園児

- 1号認定子ども 18回
- 2号認定子ども 18回



※物資の都合により、献立を変更することがあります。

『給食調理業務民間委託について』

令和4年4月より、安定的に「安心・安全」な給食の提供を行うため、調理業務を民間委託することとなりました。委託するのは、給食の調理とそれに付随する業務(食器具等の洗浄・消毒など)です。

献立の作成や食材の購入、給食費の管理についてはこれまでどおり責任をもって町が行います。民間活力を導入し、継続的かつ安定的な給食提供をしていきます。

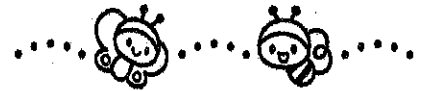
委託業者 シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社
契約期間 令和4年4月1日～令和9年3月31日(5年間)



食育だより

令和4年4月

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、新年度がスタートしました。元気いっぱいのお友だちを迎え、給食が始まります。給食を初めて食べる子ども達もいると思います。慣れるまで時間がかかるかもしれませんが、ゆったり見守っていきます。

園では、「安全で安心なおいしい給食」を用意して、楽しい時間を過ごしてもらいたいと思います。新型コロナウイルス感染症への対応はしばらく続けていくことになります。安心して給食の時間を過ごせるよう、感染拡大防止対策をしつつ食育を進めていきたいと思ひます。

毎日食べている給食について紹介します。

○給食時間は、ただ食事をする時間ではありません。
食事の勉強をする時間です。給食は「生きた教材」といわれ、食べ物の食べ方、栄養や健康、行事食や食文化、そして食事のマナーなど食に関するさまざまなことを楽しく学ぶ時間です。

いただきます



○給食の材料は、献立日に合わせてその日中に使いきります。そのため、登園する人数から使う量を前もって計算し注文しています。
野菜が残ってしまったから、冷蔵庫に保管して別の日に使うようなことは決してしません。
※調味料や乾物、米などは、まとめて購入して保存しています。

○野菜の切り方には、わけがあります！
それぞれの料理に合わせ、また子ども達が食べやすい大きさを考えて工夫して切っています。
未満児クラスの子も達は、飲み込み方や噛むのが慣れない食材は、子どもの一口サイズに合わせて切りそろえて盛り付けています。

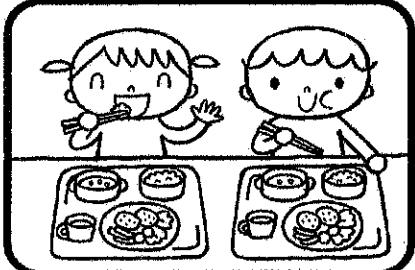
○肉や魚は切りません！
肉や魚の大きさを揃えてもらうために、お店の人にあらかじめ注文して切り揃えたものを持ってきてもらいます。
給食室の中で、短時間で衛生的に調理するためにお店の方に協力してもらっています。
(例) 鮭1切れ40g150枚など

○作って伝えたい味がある！
和食のおいしさを、日々の献立に工夫して入れています。
干しひじきや切り干し大根はじめ大豆やこんにゃく、豆腐、油揚げ！
みそ汁やおすましには、さば削り節や昆布などの旨みを味わえるようにしています。

○こども園の中で、給食を一番はじめに食べる人は？
園長先生または、副園長先生などです。
『検食』といって、みんなが食べる30分前までに食べます。
・安全に作られているか
・味付けや量が適切か
・香りや色彩、形態は適切か等、食べて検査をしています。

○給食費があまり高くないのは、食材料費の一部を集金させていただいているからです。
食材も決して安さだけでは選ばれません。旬で地産地消を心がけて新鮮で安心な食品を選んでいきます。
成長期のみなさんに必要な量がとれるように考えています。

○安全な給食を作るためには、調理員の体調管理が一番大切です。生卵やカキなどを食べることは禁止しています。
調理室では、作業衣を整え、マスクを1年中しています。作業ごとにエプロンを着替えています。手袋も作業ごとに使い捨てています。素手で出来上がりの料理や皿をさわることはありません。



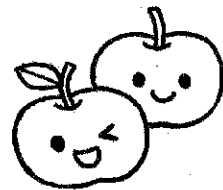
◎給食費について

1号認定子ども給食費 200円×実施日数＝1か月分給食費
2号認定子ども給食費 280円×実施日数＝1か月分給食費

※3号認定子ども給食費は、保護者負担金に含まれています。

・保護者から徴収する給食費は、すべて食材料購入費の一部として使われます。
・給食にかかわる人件費、光熱費、消耗品費、備品費等は、長柄町で負担しています。

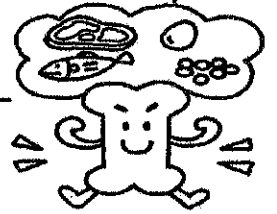
食育だより



こども園給食の栄養

子どもの発達・発育状況や生活状況を把握し、必要な栄養と量がとれるようにしています。
こども園における給食は、調乳、離乳食は、月齢別に献立作成し成長に合った調理をしています。
給与栄養目標量は、1～2歳児、3～5歳児の区分で設定しています。
3歳未満児食(1～2歳児食)、3歳以上児食(3～5歳児食)に分類され、それぞれ対象児に適した調理とよりきめ細かい給食を実施します。

【厚生労働省『日本人の食事摂取基準2020年版』】



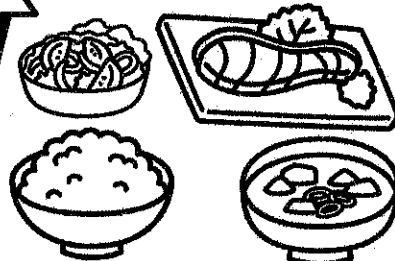
主菜・副菜

主菜(肉・魚・たまご)は、たんぱく質が主になるおかずで、しっかりとした体をつくるものになります。

副菜(野菜)は、体の調子を整える働きがあります。

主食と副菜(おかず)を、かわるがわる食べると、全部の量が食べられなくても栄養のバランスがくずれにくくなります。

給食の組み合わせ



牛乳

牛乳は、成長期の子どもに必要な栄養がたくさん含まれていて、欠かせない食品です。

特に牛乳のカルシウムは、体への吸収がよく、骨や歯を丈夫にします。

食物アレルギーで飲めない人は、小魚や大豆など、カルシウムの多い食品を意識してとりましょう。

主食(ご飯・パン・めん)

主食は、私たちが1日に食べ物からとる、体を動かすエネルギー源の約40%を占めるといわれます。

熱となって体温を一定に保つことや、運動でのエネルギーになります。また、脳の活動の栄養源にもなるので集中力も増します。

汁物(みそ汁・スープ)など

汁物の具を増やすことで、水量が減り飲み切ったときの食塩の摂取量が下がるため、減塩につながります。

苦手な野菜も、加熱をすればかさが減り食べやすくなります。

野菜が苦手でも、汁に栄養が出ているので汁だけでも飲ませることも進めましょう。

給食豆知識

食事の際、ご飯が左、みそ汁が右側におきます。

日本人の食卓において一汁三菜の形が定着した鎌倉時代(1185～1333)より前の時代、平安時代(794～1185)には、すでに一般的になっていたといわれています。

日本には、左上位の思想があります。これは左が上位で右を下位とするもので、飛鳥時代(592～710)に中国から伝わった考えです。日本人は昔から、お米を『命を支える糧』として大切にしてきました。そのためご飯が左に置かれるのは、左上位の思想がもとにあるという説もあります。

給食の置き方も、その基本にならって配置しています。



《 こども園 給食目標 》

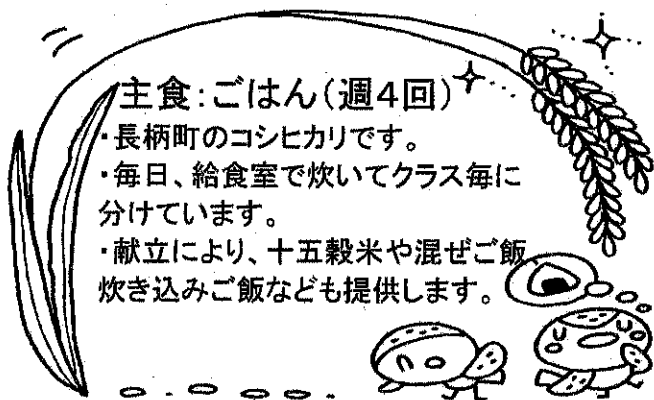
- ・食生活のマナーや食事を通じた人間関係、形成能力を身につける。
- ・子どもが、『一緒に食べるとおいしい』『一緒に食べると楽しい』と思う体験をさせる。
- ・季節を感じさせる旬の食材や、地域の特産物を活用する。
- ・菜園作りや、クッキングなどを通して食への関心を深める。

給食の内容

地産地消（地域で作られた物を消費すること）を心がけて、新鮮な地域の食品をたくさん取り入れています。

主食：ごはん(週4回)

- ・長柄町のコシヒカリです。
- ・毎日、給食室で炊いてクラス毎に分けています。
- ・献立により、十五穀米や混ぜご飯、炊き込みご飯なども提供します。



パン：麺類(週1回)

- ・パンは、山崎パン製品を長柄町の商店から納品されます。
- ・乾麺や春雨なども、長柄町商工会の商店から納品されます。
- ・その他の、冷凍うどんや中華麺等は、千葉市の給食業者より納品されます。



牛乳

- ・昼食用、おやつ用で飲みます。
- ※成分無調整の普通牛乳です。



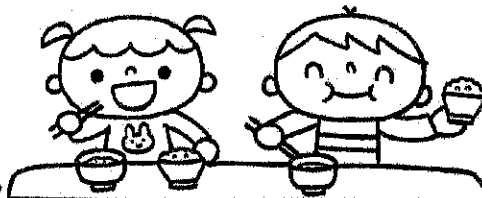
おかず

- ・魚 千葉市の給食業者(財)千葉県学校給食会、(株)美濃忠、(株)鈴木食品より納品されます。
- ・肉 (株)井東商店
- ・野菜 町商工会青果店が、茂原市市場から買い付け毎朝届けられます。
- ・豆腐・たまご 千葉市の給食業者より納品されます。

みそ：無添加のみそを使っています。

(長柄町産)

煮物やみそ汁の「だし」は、さば削り節や、かつお節、昆布からとります。



デザート

季節の果物(いちご・みかん・オレンジ・リンゴ・メロン・すいか・ぶどう・なし・かき・グレープフルーツ・あまなつなど)、冷凍みかんや冷凍パイナップル、プッチンプリン、ヨーグルト、チーズ、ドライソフトプルーン、果物のゼリー和え、フルーツヨーグルトなど。

◎おかずの種類は、煮物、炒め物、蒸し物、焼き物、揚げ物、酢の物、サラダなど、色々と組み合わせて、多くの食品を取り入れるように工夫しています。

和風、中華風、洋風等取り入れています。



食物アレルギーについて知っておいてほしいこと

・食物アレルギーは、好き嫌いやわがままとは違います。特定の食べ物を食べた後、ただ皮ふのかゆみ、じんましん、口やのどの違和感、唇の腫れ、嘔吐咳など、複数の症状が急激に進むアナフィラキシーショックに至ることもあります。

病院で診断をうけて診断書に基づき、特定の食品を除いていきます。

- ・アレルギーのある人は、できないことがあります。(例)牛乳がこぼれた机を拭くことはできません。玉子パックや牛乳パックを使ってオモチャとして使えません。
- ・みんなが同じ給食を食べられるように、たまご不使用のマヨネーズ(エッグケアマヨネーズ)など食材を工夫して給食を作っています。

