

# わんぱくだより 4月号

平成31年4月7日  
粉河保育園

## ※新しい年度が始まります。

ご入園・進級おめでとうございます。子供たちは、これから園で会う友達や先生に、胸をときめかせていることでしょう。体調を崩すこともあるとおもいます。でも、なんでもモリモリ食べ、体調を整え、元気に園に来て下さい。

## 給食のおいしさと楽しさ

毎日の給食は、健康維持、発育に必要なエネルギーや栄養素(量)を補うだけではありません。子どもたちは、五感をフル稼働して、新しい食べ物に挑戦し、たくさんの経験を積み重ねていく中で、健康な食べ物を「おいしい」と感じることができる「正しい味覚と嗜好」を獲得していきます。また、お友達と一緒に給食を楽しく食べる体験から子どもの社会性が育ちます。

園では、毎日の給食を「食育の教材」として位置づけ、丁寧な食事支援を行っています。

## 子どもに伝えたい！給食のおいしさ

食の楽しさは、人とのコミュニケーションから生まれます。園では、1年の様々な行事を通して、四季を感じ、日本の文化に触れる機会があります。子どもたちは、お友達と一緒に食べる毎日の給食と、誕生日会や年中行事等、特別な食事を通して食の楽しさと大切さを学びます。

お正月



節分



桃の節句



端午の節句



七夕



## 子どもに伝えたい！給食のおいしさ

### 1・バランスの良いおいしさ

ごはんを中心に、主菜(肉・魚等)と副菜(野菜・いも・海藻)を組みあわせて、栄養的、味的にバランスがよい食事を提供します。



### 2・旬の食材のおいしさ

旬の食材は栄養価が高く、おいしさも格別。季節の様々な食材を積極的に取り入れて、正しい味覚と嗜好を育てます。



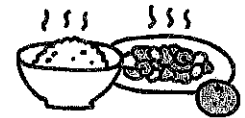
### 3・年齢にあわせたおいしさ

咀嚼・嚥下機能が未発達な子どもが、無理なくおいさを味わえるように、食べ物の大きさや硬さを調整しています。



### 4・毎日出来立てのおいしさ

適時・適温はおいしさの必須条件！園では子どもたちの食べる時間に合わせて、おいしい給食を作ります。



### 5・空腹に食べるおいしさ

子どもたちは、午前中に元気いっぱい身体を動かして、お腹を空かせた状態で給食を食べます。



### 6・安心・安全なおいしさ

安全な食品を厳選して調理。抵抗力のない子どもが食べることを意識して、衛生にも配慮しています。



### 7・感謝する気持ちから生まれるおいしさ

食材を育む自然、食べ物を作ってくれる人々、食べ物を届けてくれる人、調理してくれる人、一緒に食べられる人を身近に感じることで、食べ物をいただくことへの感謝の気持ちを育みます。

