

入園・進級おめでとうございます！

4月 給食だよ

## 睦保育園の給食

保育園では、お子さんの健康と身体の発達に必要な栄養を補給する給食を提供しています。

様々な食に関する体験を通して食べることを楽しみ、食事の大切さ楽しさを知り、健全で豊かな食生活をおくる力を身につけることを目標にしています。

2025年 認定こども園睦保育園

## 給食のおいしさ、楽しさの理由

### 1・食事を待ち望む楽しさ

午前中の園内は、給食の匂いが漂います。お友達と遊びながら、今日の給食は何か？と自然に感じながら過ごします。



### 2・お友達と一緒に食べる楽しさ

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。子どもたちは、お友達と一緒に食べる体験を通して、社会性を育みます。



### 3・食にまつわる体験の楽しさ

「給食」を中心として、食への関心・意欲を高める活動を取り入れて、食を楽しむことができるように後押しします。



### 4・食文化に触れる楽しさ

保育園では日本の季節や行事に合わせて、食事を提供します。子どもたちは行事に込められた思いを知ることで、命の大切さや自然に対する思いを感じとり、それが生きる



## 一日の流れ

給食



9:30 おやつ  
1, 2歳児



10:30 つぼみ組  
10:50 たんぽぽ組  
11:00 すみれ組  
11:15～ばら・ひまわり・ゆり組



15:00～おやつ

※つぼみ組は一人ひとりの生活に合わせて、授乳や離乳食を提供しています。

安全安心な食材を地元のお店に納品していただいております。旬の食材は新鮮で、栄養も豊富です。

肉は 加根利精肉店。

魚は 富澤魚店。

野菜、果物は

J A ファーマーズ。

豆腐、油揚げはだいず工房。

(一関産の大豆を使用し、  
消泡剤は使用していません。)

米、味噌は岩手県産です。

毎日、つくりたて、できたてのおいしさを子ども達におとどけています。



### 3月3日のメニュー

鮭のマヨネーズ焼き、  
五目和え、花ふとみつば  
のすまし汁、いちご  
おやつは カルピス、  
手作り桜餅、ひなあられ

玄関に毎日の昼食とおやつの写真の展示をしています。お迎えの時に見ていただければと思います。

お子さんの食事のことや栄養相談等、お気づきのことがありましたらいつでもお聞かせください