



令和8年4月1日
井堀保育園

入園・進級おめでとうございます。

子ども達が「きょうのきゅうしょくなに？」と毎日楽しみにできるような安心・安全な給食を提供していきたいと思います。



給食室より

- ①同じ献立を月に2回実施しています。1回目には苦手な食材や食べ慣れないメニューでも、2回目に少しでも食べられるようになることがねらいです
- ②旬の食材を積極的に取り入れています。
- ③だしからすべて手作りし、薄味を心がけています。
- ④硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にしています。



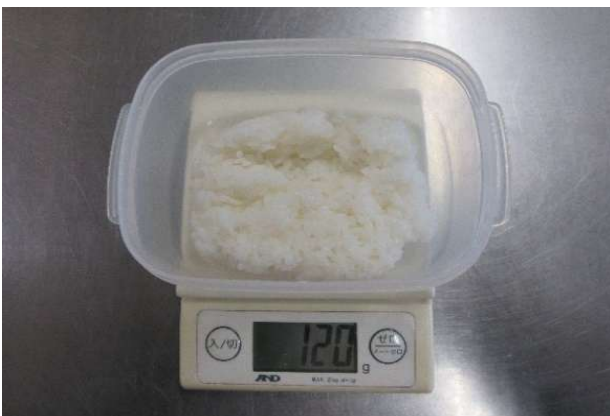
☆献立サンプルを玄関横に展示していますので、降園の際にはお子様と一緒にぜひご覧になってください。レシピも置いてありますので、ご自由にお持ち帰りください。

主食の量の目安

3歳以上児は、家庭で主食を用意してもらうのですが、主食が多いと主菜や副菜が食べられなくなることがあります。

保育園では、1日の摂取量の3分の1の量が提供されます。

以下の写真を参考にしてみてください。



※あくまで目安ですので、子ども達の体調や生活に合わせた量をご準備ください。
※ごはんは冷ましてから、ふたを閉めるようにしましょう。