



給食だより3月号

令和7年3月1日
小倉社会事業協会
城野保育園

柔らかな陽ざしとともに、少しずつ春がやって来ました。3月は、ひな祭りやいよいよらいおん組の卒園式があります。お別れ会のメニューはらいおん組のリクエストをもとに決めました。1年間、いろいろな給食がありました子どもたちはどんなメニューが心に残っているのでしょうか。

苦手なものもひと口だけでも食べてみましょう

幼児期の偏食は固定されたものではないので苦手なものでも食卓に出すようにして、「おいしいよ、少し食べてみよう」と声をかけ、無理強いはせずに見守りましょう。味つけの工夫や周りのおとながおいしそうに食べるところを見せると、興味を持って食べてくれることもあります。ひと口でも食べることができたら、「すごいね!」とほめてあげてください。



お知らせ

令和7年4月分の献立表から、日本食品標準成分表（八訂）を用いて算出した栄養価を記載しています。新しい算出方法では給与料が少なくなったように見えますが、これまでと給食の提供量や給食に含まれる栄養素の量は変わっていません。

また3歳以上児さんの主食（米50g＝ごはんでは約110g＝またはパン50g）の栄養価も含んだ形で掲載しています。ご家庭での食事の参考にさせていただけると嬉しいです。



保護者の皆様へ



一年間、給食だよりをお読みいただきありがとうございました。また、保育園給食に対してご理解ご協力ありがとうございました。毎日、キッズノートの「本日の給食」やサンプルを展示しています、お皿の大きさや食べる量の目安にもなりますので是非見てくださいね。

また、お子様に関する食の悩みや給食についての疑問やレシピなど、遠慮なくお声かけください。