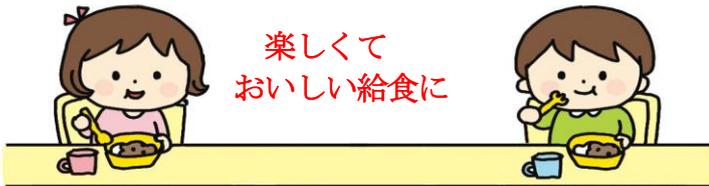




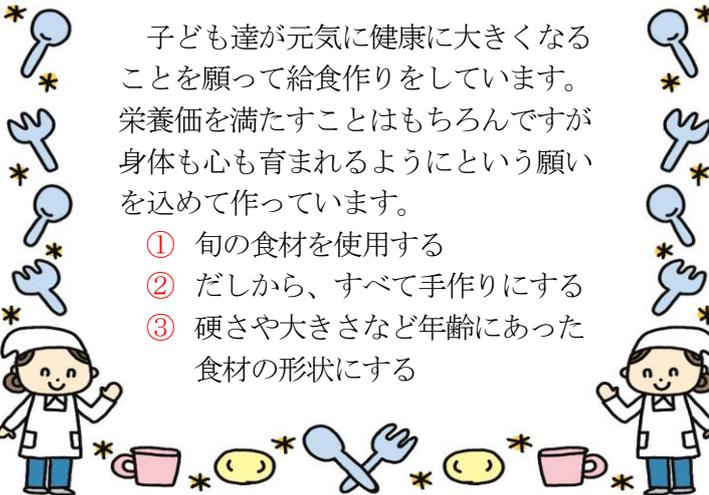
広徳保育園  
2025年4月1日

## ご入園・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。新しい環境に子ども達は目をキラキラと輝かせています。お友達と一緒にクラスの中で楽しく食事をする事は心の成長にもつながります。今年度も、安心・安全を第一に、子ども達の笑顔がたくさん見られるようおいしい給食を作りたいと思いますのでよろしくお願いいたします。



楽しくて  
おいしい給食に



子ども達が元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが身体も心も育まれるようにという願いを込めて作っています。

- ①旬の食材を使用する
- ②だしから、すべて手作りにする
- ③硬さや大きさなど年齢にあった食材の形状にする



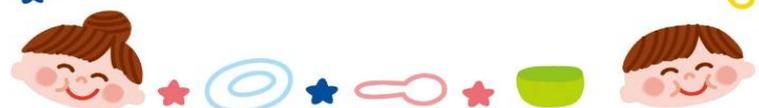
調理を担当します  
・みやもと ちか  
・もりうち ちえみ



## 朝ごはんを食べましょう

朝食は、体にプラスなことばかりです。

- 体温を上げることで体が活動的になります。
- 血糖値を上げて脳にエネルギーを補給します。
- 噛むことで、脳が目覚めます。
- 1日の食品数が増えます。
- 胃腸が活発になり、便秘解消に効果的です。



## 保育園の給食について

北九州市内保育所（園）統一メニューです

- 未満児（つぼみ・ちゅうりっぷ・すみれ組）  
主食はいりません。完全給食です。
- 以上児（きく・ばら・ゆり組）  
主食がいます。副食給食です。
- ◎主食は・・・白ごはん  
（ふりかけや味ごはんではないもの）  
食パン・ロールパンがいいです。
- ◎誕生会の日は、全園児、完全給食です。  
（以上児クラスもこの日は主食がいません）

※ご飯が熱々のままお弁当箱のフタをすると、圧縮されてフタが開かなくなりますので、よく冷ましてからフタをしましょう。

## 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量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料や給食に含まれる栄養素の量は変わっておりません。

また、3歳以上児の主食（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して頂けると嬉しいです。