



令和8年度 春号
虹の精認定こども園
管理栄養士 石母田可奈

ご入園・ご進級おめでとうございます。

新しいお友だちや先生・新しいお部屋といった環境の変化に、子どもたちは期待に胸を膨らませていることと思います。給食室では心新たにおいしい給食作りを目指します。

”好きなもの・食べられるようになったもの”をたくさん増やしていけたらと思います。

1年間どうぞよろしくお願い致します。



健やかな成長を支える「給食」

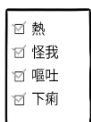
乳幼児期の食事は、子どもの体を作り、心を育て、「生きる力の基礎」を育みます。園では、食事の楽しさや感謝の気持ち、体の健康を自分で守る力を育むための、安全な給食を子どもたちに提供します。

安全な給食

子どもたちに安全な給食を提供するために、国のガイドラインに沿った衛生管理を行っています。各工程で、決められた内容を実施し、記録しながら作業を行うことで安全性を高めています。



納品業者・食材の品質管理



職員の体調管理

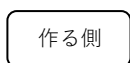


調理室での衛生管理

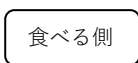


調理時の加熱の徹底（殺菌）

食べ物の硬さや大きさに注意するとともに、安全に食べられるよう丁寧に食事支援を行っています。



発達に合わせた大きさや硬さに配慮



落ち着いた環境でしっかり噛んで食べる

おいしい・楽しい給食

「主食・主菜・副菜」がそろった
栄養バランスが良い献立

主食：ごはんなどの炭水化物

主菜：魚・肉・大豆製品などのたんぱく質

副菜：野菜・きのこ・海藻などの

ビタミン・ミネラル・食物繊維



「いただきます」「ごちそうさま」を通して、感謝の気持ちや食事のマナーを学び、楽しい雰囲気の中で食への興味を引き出します。



感謝の気持ちを育むマナー



友達と一緒に食事を楽しむ



食べ物への興味・関心