



入園・進級おめでとうございます!

“気持ちよく食べる”ことを大切に、心身ともに健康な子どもを目指します。毎日の“食”を通して、食卓を囲む楽しさ、食事時のマナーもお伝えしていきます。



安全な食材を

食品添加物の少ない、国産の材料をできるだけ選び、手作りを基本としています。

安全な調理を

衛生的な調理を心がけ、食中毒予防に努めています。

手作りおやつ

おやつは菓子ではなく、手作りで提供します。

うす味で美味しく

うす味で美味しいと感じる味覚を育て、生活習慣病の予防に努めています。

食文化の継承を

旬の食材や季節感のある献立を取り入れ、和食中心の給食に努めます。

野菜バリバリ

みんなで食べることにより、苦手な物も克服できるようにサポートします。



保育園の献立表をご確認覧下さい。

◎献立表の配布

ご家庭のメニューと重ならないようにしたり、お子さんとの会話のきっかけづくり、食べ物への興味や関心を引き出すなど、ご活用ください。

◎食物アレルギーに対して

主治医の指示書提出に従って、対応しております。ご心配な方は、お声かけ下さい。又、2歳児クラスまでは卵の提供は行っておりません。

美味しく楽しい給食を作れるように頑張ります。何かありましたらお気軽にお声かけ下さい。



ご入園された方へ☆彡



初めのうちは、新しい環境の中で過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。



どんな人がどんな場所で給食を作っているかを知ることは、安心にもつながりますので、ぜひ、話題にしてみてくださいね♪



新生活を元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をきちんととるなど、生活リズムを整えていきましょう!

