



お子様のご入園・ご進級、おめでとうございます。新しい環境での生活がスタートします。環境の変化に戸惑い、緊張したり頑張りすぎたりしてしまう子もいますが、おいしい給食で子ども達にホッとするひと時を提供できればと思います。

園での食事について

【給食時に必要なもの】
 以上児 … ごはん・箸・おしぼり
 未満児 … おしぼり・エプロン



- 0・1・2歳児は完全給食ですが、3・4・5歳児はおかずと汁物のみの提供となりますので、ごはんを持たせてください。
- 未満児には午前おやつを提供があります。午後おやつは全園児に提供となります。
- 週に1度『完全給食の日』として、以上児もご飯のいない日を設けています。地元のお米を使った炊き立てご飯や、パン・麺などの様々な献立を取り入れています。毎月の献立表の『完全給食の日』をご確認ください。
- 献立表は酒田市より送られる献立を元に作成しています。またそれによると、ご飯の量は未満児が80g～90g、以上児が100gとなっています。以上児の家庭は一度お弁当箱を使って計り、量の確認をしてみましょう。
- 火・水・木は手作りおやつです。旬の食材や郷土料理を意識した、さまざまなメニューを取り入れています。
- 汁物は煮干し・昆布・さば節・鶏ガラから出汁を取り、自然で優しい味となっています。
- 5月から“庄内浜の魚デー”として、庄内浜でとれた旬の魚を味わう日を、月に1回設けています。

アレルギーへの対応について

医師の指導の下、より安全で子どもに寄り添った給食を提供するために、『生活管理指導表』という**医師が記入する食物アレルギー対応表**を使用しています。食物アレルギーがあり、最終検査日から1年以上経過している方には用紙をお渡ししますので、再検査と生活管理指導表の提出にご協力ください。また、年に複数回受診される場合はその都度用紙をお渡ししますので、受診の前にお知らせください。

ホームページに月～金の給食・おやつを掲載しています。ぜひ見てくださいね♪



私たちが作ります♡

- 阿部 千春 (あべ ちはる)
- 遠田 泰 (えんた たい)

子ども達が給食の時間を楽しいと感じてくれるよう、私たち自身も楽しんで給食を作っていきたいと思っております。どうぞよろしくお祈りいたします！

