



2024年4月号

★ご入園・ご進級おめでとうございます★

新しい先生や、新しいお友だち…。大人にとっては何気ないことも、子どもたちにとって新しい環境に慣れるという事は、とても大きな変化になります。給食も最初は食べ慣れずに進みが悪いこともあるでしょう。それも園で過ごす時間の中で、給食が待ち遠しくなったりと変化していきます。たくさんの笑顔が見られるよう美味しい給食を提供していきたいと思ひます。従業員一同、子どもたちに会えることを楽しみにしております。

～保育園での食事に慣れるために～
初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに不安や緊張を覚えていることと思ひます。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ることは、安心につながりますので、ご家庭でも給食のことを話題にしてみてください。また、みんなで食事をする楽しさに気づけるように、食育などを通して進めていければと思ひます。



新年度の給食について
～LEOCの紹介～

LEOCが大切にしていること

- ・安全安心な食材の納入
- ・アレルギー献立への配慮
- ・厨房内の衛生管理
- ・食育の実施
- ・調理技術の向上

安心で安全な給食を毎日お届けできるよう従業員一同、精一杯頑張ります。



<ステップアップメニュー>

「子どもの好き嫌が多い」、「健康や成長に繋がる食事を食べさせたい」という保護者さまからの悩みや思ひの解決を目的として考えられたメニューです。

- 嫌いな食材へチャレンジするためのファーストステップ
- 栄養バランスを良くとり、成長に繋げるステップアップ

このような思ひが込められています。

<今月のステップアップメニュー>

- 8日(月) 小松菜ふりかけ
- 24日(水) かみなりあげ



三色食品群ってなに??

食べ物に含まれる栄養素の働きをもとに「赤」「黄」「緑」3つの色に分類したものです。

- 赤・・・血や肉となり、身体を作るもとになります。
(肉、魚、卵、大豆、牛乳など)
- 黄・・・力や体温となり、エネルギー源になります。
(米、パン、麺、砂糖、油など)
- 緑・・・からだの調子を整えます。
(野菜、きのこ、果物など)

煮干し出汁で元気いっぱい!



保育園のみそ汁は、煮干しから出汁をとって調理しています。煮干し出汁には、子どもの成長に欠かせない、鉄分がたっぷり含まれています!鉄分は貧血予防はもちろんですが、子どもの脳の発達を促す大切な栄養素です。煮干しだし、小松菜、ほうれん草、レバー、ひじき、厚揚げ、高野豆腐、納豆などにも鉄分が含まれています。



鉄分強化週間が毎月ございます。給食で使われている食材に是非ご注目ください!