

## 双葉町子供の家保育園の給食～食べる楽しさ、作る喜び～

子ども達には、健康でおいしいものを喜んで食べてもらえる給食作りを心掛けています

### ★ 野菜・魚・肉などの食材へのこだわり

野菜・魚は新鮮な生のものを使用します ※冷凍食材は使用しません。

そのため野菜では自然の影響をうけることがあります。

肉屋さん・魚屋さんは食材にこだわりおいしいものを配達してくれています。

そのため、若干単価が高くなる場合があります。

### ★ 園独自の献立へのこだわり

ひと月単位での献立作りで、毎日違ったメニューを取り入れバランスを考えた食事を提供します。

他園に比べ品数が1日1～2品多い献立作りをしています。

少しでも添加物の摂取を控えるため、昼食や3時のおやつは一から手作りするように努めています。

誕生会や氷室、お彼岸などといった特別な日には、子ども達に本物の味を味わってもらうために、パン屋さん・ケーキ屋さん・和菓子屋さん等からの物を提供しています。そのお店選びにもこだわっています。

市販のおやつを使用するときは、自然食品のお菓子を提供しています。

### ★ 出汁・調味料へのこだわり

自分達の商品に自信を持った専門業者より取り寄せた物を使用しています。

### ★ 食育へのこだわり

体験・経験を大切にしています。

魚の解体を見た後、生きた魚に触れる

給食のちょこっとお手伝いで加賀野菜や旬の野菜に触れる野菜の下処理をする

栽培活動 クッキング など

家庭ではなかなか経験できない味覚の経験

個々を大切にしています

離乳食では、保護者の方と面談し個々に合った食事を提供しています

アレルギー食は、材料を変えても出来上がりが似たものになるように作っています

少し体調が悪いときには、別メニューの養生食にし、身体に無理のかからない食事を提供しています