

献立表 with columns: 日付, 献立, エネルギーたんぱく質, 材料名, 10時おやつ, 3時おやつ, 行事. Includes 30 days of menu items and nutritional data.

ご入園・ご進級おめでとうございます

園でみんなが育てて収穫した野菜や、旬の地元食材を活用しておいしい給食を安全に調理して提供します。また、食に興味をもち、心身の健康づくりをすすんでできるように食育に力を入れて取り組んでいきます。玄関前には給食の展示もしていますので、ご家庭でもぜひ今日の給食がどんなものだったのか話してみてくださいね。1年間よろしく願いいたします。



食事と語りかけ

食事時の語りかけでは、「甘くて美味しいね」「冷たくてさっぱりしているね」など、五感でとらえた食べ物の状態を言葉にしたり、擬音語や擬態語(もちもち、ほかほかなど)で表現したりすると、子どもたちの語彙は増え、食べ物への認識が深まります。また、「お米やパンは、走るためのエネルギーに変身するよ」「魚や肉は、筋肉や髪の毛に変身するよ」など、食べ物が体の中でどのように変化していくのかをイメージできるように伝えることも大切です。食事時の会話は、食の知識や体験と共に子どもの記憶に残っていくので、言葉を選び、豊かな心と体を育てていきましょう。



主食(白飯)についてのおねがい

3歳未満児は主食(80g)を園で提供します。3歳以上児の主食は月曜日から金曜日(※水曜日は全園児主食の提供がある)で白飯の持参は必要ありません。はアルミのお弁当箱に目安100gの白飯の準備をお願いします。食べきれない量は個人差がありますので、様子を見ながら量の調整して下さい。また、土曜日には3歳以上児はおにぎりの準備をお願いします。

