

給食

【私たちが給食に込める想い】

お子さまにとって保育園は初めて知る世界です。

そして、他の子供と食べる給食は、コミュニケーションを育む大切な機会であると同時に、好き嫌いを減らすことで美味しく楽しい味覚を広げることができます。

当社では、まず保育園へ通うお子様の楽しみでの1つであるお食事を充実させると共に、育ち盛りのお子様の活力になり、且つ安心・安全にお食事ができるような食材にこだわります。

【給食について】

また、必要な栄養分が充分摂取できるよう、栄養士と調理士で厳密な栄養計算とレシピによる献立を作成し、実際に給食を食べている保育士にも随時アンケートを取り、より良い給食作りを確立しています。

給食はAnimo kitchen というセントラルキッチンから毎日配送しています。

ひとりひとりのお子さまの成長段階に合わせた調理法で、手作りの給食を提供しています。

保護者さまには、毎月の献立表と成分表をお渡しし、事前に提供する給食を見ていただきます。

離乳食

初期・中期・後期・完了期

普通食

完了期・普通

給食は、職員も同じものを同じ時間に食べ、「食べる」手本として、少しでも苦手なものが美味しく食べれるようにサポートしています。給食前には、職員が必ず全品の検食をしてから園児に提供しています。

少々時間を要しても、完食する達成感や、「おかわり」をする喜びを味わえるよう、配膳に気を配り、一人ひとりの園児の「食べる」をサポートしています。

また、体調や好みに合わせ、料理法を工夫して提供するなど、

健康な心と体をつくるために、「たべる」を大事にしています

【おやつについて】

また、保育園では1日2回、「おやつ」の時間を設けています。

内容は、乾いたお菓子の日もありますが、牛乳やさつまいも、とうもろこし、くだものやおにぎりなど様々です。

10時のおやつに「おはようの会」

15時のおやつに「おかえりの会」

着席とおやつ、おはよう/おかえりの会を組み合わせることで、時間の流れを園児が覚え自発的に着座するようになります。

【アレルギー対応について】

当社では、お子さまのアレルギーへの対応として、必ず提供前に確認したのち、除去食を基本として提供しております。

また、トレーにお子さまの情報やアレルギー情報を記載し、お子さまへの配膳ミスを未然に防ぎます。保護者さま・保育士・調理師が連携をとり、アレルギー対応に努めます。