



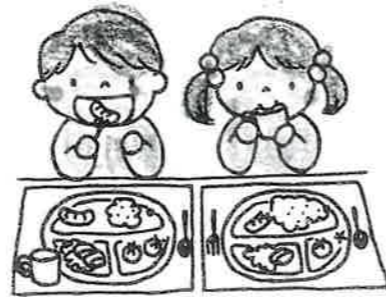
# 給食だより



令和6年4月 愛児園湯田保育所

## 入園・進級おめでとうございます

乳幼児期は心身ともに一番成長していく大切な時期です。毎日の食事子どもたちの成長に大きく影響していくので大事に考えていきたいと思っています。新入園児のみなさんも一日も早く園での生活に慣れてたくさんのおともだちと楽しい食事ができるように願っています。



### 【保育所給食のあらまし】

- 給食時間・・・午前おやつ（三歳未満児さんのみ）9：30  
昼食 11:30  
午後おやつ 15：30  
まんぷくてい（ランチルーム）をクラスごとに利用します
  - 牛乳は毎日飲みます 1日 150 cc
  - 子どもの一日に必要なエネルギーの1/2をおやつと昼食で摂取しています
  - 毎日の給食をまんぷくてい（ランチルーム）前に展示しています  
是非見て帰られて下さい（三歳児盛り付け量とします）
- ～ 月19日は食育の日～季節にあった色々なメニューを考えていきます。お楽しみに！

### 朝ごはんは1日のエネルギー源です

#### 活動モード…

体の動きが激しくなり、体温が上昇します。認識力や注意力のレベルも急速に上昇します。

↓  
体も脳も、大量のエネルギーを消費しはじめます。

脳は眠っている間にもエネルギーを消費しているため、午前中の脳の活動のために朝ごはんは大切なものなのです。



朝ごはんをエネルギーを補給しましょう！

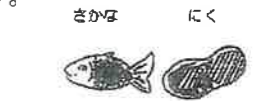
## 献立表の見方

昔から日本人が習慣にしてきた『主食・主菜・副菜・汁（一汁二菜）』という食事の構成は食卓での食べ方としてたいへんうまく考えられたものだといえます。これを献立表の中にも取り入れて、分かりやすいように色別に記入してみました。参考にしてみてください。

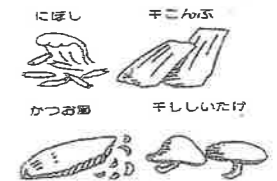
**緑** これらの食品には「ビタミン・ミネラルや食物繊維」が豊富に含まれます。私たちの体の調子を整えて病気から体を守る働きをしてくれます。



**黄** これらの主食に使う食品は「炭水化物」を多く含む食品です。私たちの体の中に入ると、最終的にはブドウ糖に分解され私たちが活動するエネルギー源となります



**赤** このお皿の食べ物に多く含まれるのは「たんぱく質」です。私たちの血や肉、骨をつくり丈夫にする働きがあります。特に成長期の子どもには欠かすことのできない栄養素です。



**白** このお皿は他の3つのお皿とは異なり「おいしい味」を伝えるお皿です。食事のときに汁物をまず一口いただく事はうま味成分が私たちの感覚器に快い刺激を与えてくれて、食欲を増進させてくれます。

### 〃23日（火）はお弁当の日〃

毎月のうち1日はお弁当の日があります。朝は忙しく貴重な時間でしょうが楽しみにしている子ども達のために愛情いっぱいのお弁当をお願いします。

#### お弁当づくりのポイント

- 食べられる量を入れてあげましょう

- リュックサック
  - おしぼり
  - しきもの
  - はし
  - すいとう
  - スプーン、フォーク
- など忘れずに！

- 黄・赤・緑色のものが入っていますか？  
（これらのものは色とりもキレイですが栄養的にもバランスがとれています）
- いたみやすいものはさけて火を十分に通してください  
（お弁当につめる時はあら熱をとってからにしましょう）



※お子さんのお口にはいる食べやすい大きさにしてあげましょう