

えいようだより

令和2年度 4月号 大田区立保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます。楽しい食卓は、健康な体づくりだけではなく、心の成長にも大きく影響します。食事を通し、園生活の楽しさを伝えていきたいと思ひます。

人とのかかわり

友達や先生と「一緒に食べるとおいしい」という、食事を楽しむ経験を大切にします。



自然とのかかわり

栽培や収穫を通して食べ物
の大切さを学びます。



食文化を通して

行事食や郷土料理に触れ、伝統的な日本の食事を体験します。



保育園の取り組み

遊ぶことを通して

ままごとや、お店屋さんごっこなど、遊びの中で食に興味をもてるようにします。



食べることを通して

健康に関心を持ち、苦手な食材にも挑戦する気持ちを育てていきます。



料理作りのかかわり

五感（見る、触る、聞く、嗅ぐ、味わう）を使って食材の準備や、料理を作ることを経験します。



保育園の給食

* 保育園の給食は、おやつを含め1日に必要な栄養量の1・2歳児は50%、3歳以上児は40%を基準に献立をたてています。0歳児はそれぞれの月齢に応じた栄養量を設定しています。

* 毎日の給食はサンプルケースに展示してあります。

* 毎月、献立表とえいようだよりを配付しています。



保育園の給食で大切にしていること

* 衛生に気をつけて、安全でおいしい給食作りを心がけています。

* 食材は、子どもたちに合った形態に調理し、かつお節や昆布、鶏ガラ等でだしをとり、薄味に仕上げています。

* 大田区にゆかりのある食材を使ったメニューを取り入れています。

* 旬の食材を使い、様々なメニューを提供しています。