◎由木保育園の給食◎

乳幼児期はお子様の心と体が大きく成長する時期です。
お子様が食べることに関心を持ち、より良い食習慣を身につけられるよう援助していきます。

○給食づくりで大切にしていること○

・手作りで温かい給食づくり
・栄養バランスを考慮した献立
・旬の食材を豊富に使った食時
・素材の味を活かした薄味調理
・安全な食材で衛生面を考慮した給食づくり

○食育活動○

春・・・摘んだヨモギを使ったヨモギ団子作り
夏・・・トウモロコシの皮むき、そら豆のさやむき、梅干しづくり
秋・・・芋ほり、バーベキュー、栗拾い
冬・・・収穫した大根で豚汁作り、餅つき・繭玉づくり

※幼児クラスを中心に、園庭の畑・園外の畑・プランターにて野菜の栽培・収穫を行っています。収穫したものをクッキングへとつなげています。

※クッキングでは年齢に応じた調理体験を行います。
自分たちで作ることにより調理への興味を示し食欲の増進に繋がります。

※誕生会の日には幼児クラスはケーキの飾りつけをします。
生クリームを絞ったりイチゴをのせたりオリジナルのケーキ作りをします。

○食育アレルギーの対応○

除去食は親子とも心理的に大きな負担となることや、何もかも制限してしまうと
発達障害や栄養の偏り等の危険性もあり、慎重に進める必要があります。
アレルギー除去をするには、アレルギー除去に関する書類の提出が必要です。
（ない場合は対応できません。）
保護者の独自な判断ではなく定期的にアレルゲン抗体検査や医師の診断を受け。
その指示に従って進めます。

除去食及び代替え食品に関しては毎月個別にアレルギー対応の献立表をお渡しします。
また誤食を防止するため、個別のトレーを使用し提供しています。