



令和6年  
こぐま保育園  
栄養士 工藤

入園・進級おめでとうございます！今年度も給食だよりでは役立つメニューや旬な情報を紹介していきたいと思います。日々成長していく子どもたちの糧となる給食であるように私たちも努力していきます。  
1年間どうぞよろしくお願い致します！！



○ごはん・・お米はあきたこまちを使用しています。混ぜご飯や炊きこみご飯なども献立に取り入れています。こぐまオリジナルふりかけも大好評です。

○パン・・月1~2回程度で食パンが出ます。

○麺・・麺は月4~5回程度でうどん、ラーメン、スパゲティーなどがあります。

○牛乳・・鈴木牛乳を使用しています。牛乳は発育期の児童に必要な栄養素がたくさん含まれています。



#### 0歳児（離乳食）

離乳食・食材チェック表を参考にしながら一人ひとりの成長の段階に合わせて対応しています。

#### こぐま保育園の給食



#### おやつについて

基本的に午後のおやつは手作りしたものを取り入れています。また、市販のおやつも添加物の少ない物を吟味して用意しています。

#### 1~5歳児（幼児食）

主食（ごはん等）、副菜（おかず）、午後のおやつを園で用意しています。

#### 食物アレルギーについて

主治医に書いていただいたアレルギー指示書を見ながら個別に対応しています。

※毎月のお誕生日会や行事食、クッキング保育（6. 2月）の取り入れも予定しています。



きんぎょくっキー

くっきんぐ

くりすます

かめろんぱん

#### 3月 お誕生日おやつ

先月のお誕生日おやつはマーブルケーキを作りました♪  
ケーキの中にも生クリームといちごジャムが入っていて  
季節の果物を使った春らしいおやつに仕上りました✿  
4月は24日（金）にお誕生日会をする予定です。

