

給食について



給食とお弁当の様子



健康は給食から！！

当園では、自然の食材や旬の食材を大切に、防腐剤等を使用せず、安全・安心な給食づくりに努めております。

出汁はかつお節等から丁寧にとり、化学調味料を使用せずに調理しております。

栄養士が子どもたちの健康を第一に考え、「美味しく・楽しく食べること」ができるよう工夫しながら献立を作成し自園の厨房にて心を込めて調理しております。

アレルギー等により食べられない食材がある場合には、できる限り対応させていただきますので、どうぞお気軽にご相談ください。

また、食材の取り扱いや調理、食器等の衛生管理にも十分配慮しております。

栄養士をはじめ調理員は、年1回の健康診断および毎月2回の検便を実施しております。

さらに、子どもたちにも食事前の手洗い・うがいを徹底し、食中毒予防に真剣に取り組んでおります。

給食実施日

※2・3号認定こどもは月曜日～土曜日

※1号認定こどもは月曜日～金曜日

週1回はパンまたは麺類、週4日は米飯給食を実施しております。

※2歳児以上のお子様につきましては、月に1～2回、ご家庭の手作りお弁当の日を設けております。