

楽しい給食



食べて楽しむ・見て楽しむ・触れて楽しむ・作って楽しむ



○食事は子供、職員、調理員みんなで楽しく頂きます。



○日々の健康や体調に合わせた食事、アレルギーへの除去食など、メニューに柔軟性を持たせています。



○野菜栽培から旬の味を楽しんだり、食材に多く触れ、クッキング保育や食体験で五感を養います。



○4色の栄養素から、健康な体について知らせたり、食事マナーについて分かりやすく知らせています。



○食品・食材・食器などの衛生管理に努めます。
(食器はメラミン材質で、陶器も使用しています)



○献立や子どもの食体験は、給食だよりや食育だよりでお知らせし、家族と共に食育を進めています。



たくあん漬け



手作りおやつ作り



お弁当作り



みそ作り



野菜の皮むき・野菜切り



いか触り



うどん作り



ごぼうのさがき



野菜ちぎり



ピーマン肉詰め作り