

* 保育所給食について *

乳幼児期は、食生活の基礎をつくるとも重要な時期です。保育所給食では、成長に必要な栄養素の供給に加え、子どもたちが給食を身近なものに感じ、食べることに興味をもち、楽しく食べることができるように取り組んでいます。

保育所給食の目標

- 子どもの年齢に合った調理で子どもたちの食べる力を育てる。
- 食べ慣れている料理を中心に、旬の食材や幅広い料理を取り入れ、食経験を広げる。
- ともだちや保育士などと一緒に食べ、楽しく食事をすることや食事のマナーを身につける。
- 自分たちで栽培、収穫した野菜等を活用し、命の大切さや感謝の気持ちを育てる。
- 地元の食材を使った料理や行事食を取り入れ、食文化にふれる。

鳥羽産食材を使用した給食の例



昼食

- ・さわらのカレー風味揚げ
- ・あおさのすまし汁

おやつ

- ・牛乳
- ・今浦みそ蒸しパン

保育所給食の紹介

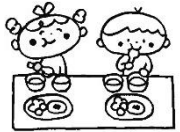
保育所給食では、次のような給食を提供しています。

* 0~2歳 (未就児) *

午前のおやつ・昼食・午後のおやつで、1日に必要な栄養量の50%を給与できるようにしています。

保育所での給与量

朝食	午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	夕食
25%	10%	30%	10%	25%



飲物(牛乳やお茶)とお菓子や果物



飲物(主に牛乳)とお菓子や果物、手作りおやつ

0歳児のお子さんには、ご家庭での離乳食の進み具合に合わせ、離乳食やミルクを提供しています。



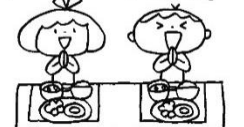
* 3~5歳 (以上児) *

昼食・午後のおやつで、1日に必要な栄養量の40%を給与できるようにしています。

保育所での給与量

朝食	昼食	午後のおやつ	夕食
30%	30%	10%	30%

いただきます!



手作りおやつは週に2~3回あり、子どもたちも楽しみにしています。