

ランチルーム5月号

令和4年5月2日
あたごはま保育園

新年度が始まって1ヶ月がたちました。新しい環境にも慣れてくる頃ですが、疲れも出やすくなります。元気いっぱい遊んだ後は栄養バランスの良い食事を心がけ、十分な休養を取りましょう。



～給食ができるまで～



給食ができるまでには、多くの人が関わっています。今回は給食ができるまでの流れについて紹介します。

献立を立てる

栄養、組み合わせ、季節感、旬や価格などに考慮して献立を考えます。



農場

生産農家がいろいろな工夫をして、新鮮でおいしい野菜、果物、お米などを作っています。



畜産場

畜産農家、養鶏農家が牛や豚、鶏を大切に育てています。



漁場

漁師が海で魚をとったり、養殖場で魚を育てたりしています。



市場・食品加工場

食材は市場で値段が決まります。食品加工場では肉をハムやウィンナーに、魚をかまぼこやちくわに加工したりします。



食料品店

市場から食材を仕入れ、保育園へ売ります。保育園へ食材を持ってきてくれます。



給食室

肉、魚、野菜は国内産を原則とし、地産地消を心がけています。届いた食材をチェックして、年齢に合ったおいしい給食を作ります。



検食

子どもたちが食べる前に、園長先生が給食を食べて、かたさや味の確認、異物が入っていないかなどを確認します。



保育室

給食を食べる環境を整えます。食事の前に手を洗い、今日の献立を確認し、感謝の気持ちをこめて「いただきます」のあいさつをします。



ご家庭でも、今日の給食に何が入っていたかなど、ぜひ子どもたちと話をしてみてください。