



三星☆給食を紹介します！！

給食室

暖かな春風に包まれ、入園・進級の日を迎え、新年度がスタートします。給食を通して、心身ともに健やかに育て欲しいと願っています。給食室では安心して安全なおいしい給食を提供してまいりますので宜しくお願い致します。



☆三星のオリジナル献立☆

園オリジナルの給食を提供しています。よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。月に1度の「おたのしみ食」では、行事食や園児のリクエストを取り入れています。



☆サイクル献立☆

1度目は食べられなくても、2度目は味を覚えて食べられるようにするためひと月の献立は、2週間ごとの繰り返しになっています。



☆三星の手づくり・自然な味☆

- 食材は、できるだけ国内産の新鮮なものを使用するようにしています。
- カレー類のルーやドレッシングも手作りで。
- 当日に調理をし、果物や生野菜は消毒、その他の食品は加熱調理しています。
- 無着色、無添加の食品を使用するようにしています。
- だし汁は、かつお節や昆布からとっています。

☆食物アレルギーの対応☆

食物アレルギー園児は、医師の診断書に基づいた除去を行って代替食を提供しています。(重篤で対応が困難な場合を除く)



☆1歳児クラスは「なかよし給食」☆

アレルギーの子もみんなと一緒に給食を楽しんでもらうためになかよし給食を実施しています。鶏卵、牛乳・乳製品を使わない献立になります。家庭では、年齢に合った量の提供を推奨いたします。



☆一人ひとりにあわせて☆

発育・発達に合わせ、盛付けや切り方を個別に対応しています



☆三星の食べるの大好き作戦☆



【三星野菜の日】

毎月第三週目に「野菜の紹介」をしています。旬の野菜を実際にみて、触って、嗅いで・・・時にはクイズをだして野菜が好きになるような工夫をしています。

【お弁当給食】

月に一度、幼児組を中心に昼食の給食をお弁当箱で提供しています。お弁当を持ってテラスや園庭・屋上で食べることもあります。大きなレジャーシートを敷いて青空で食べるお弁当はとっても美味しいです！！

☆地域に密着☆

近隣のお店に食材を持って来ていただいています。

- 主食のお米は「下川商店」さん
- 茹でたてうどんは「さかえや」さん
- 新鮮な野菜や果物は「原田屋」さん
- 牛乳は「大田乳業」さん
- 肉は「新田ミート」さん
- 魚は「魚松」さん
- 焼き立てパンは

「公園前のパン屋さん」さんです



【栄養士から子どもたちへのお話】

子どもたちが野菜に興味を持つ。生産者への感謝の気持ちを育てる。自分で食べものを選択ができるようになることを目的に幼児組に栄養士・調理師から子どもたちにお話をし、食の大切さを伝えます。幼児組に年間3～4回、年長組は、小学校入園入学に向けて毎月行っていきます。



☆給食室の衛生管理☆

園での調理は、料理が中心まで十分に加熱されているか温度計で測定し(75℃で1分以上)、調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒しています。また、調理員はマスクを着用し、しっかり手洗いをした上で、アルコール消毒を行うなど食中毒の予防に努めています。



給食室では、子どもの口に入るものを作るという役割にやりがいを感じて毎日給食を作っています。子どもたちの「おいしかったよ！」の声が何よりの励みです。また、お子さまの食についての悩みや質問などがありましたら、気軽に声をかけてください。