

# 食育だより

令和 2 年 4 月  
め ぶ き 保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。新年度も子ども達が楽しく食事が出来るように、発達に合った安全な食事作りをしていきます。

## 給食について

- 和食、洋風、中華風を交えて献立を立てています。
- 安全な食材を使用するために、野菜類、乾物類、食肉類は国産の物を使用しております。
- だしは、昆布、煮干し、鰹節からとり自然の旨味をいかしています。
- 給食は、食事摂取基準の塩分量になるように作っております。
- 給食には旬の食材を取り入れております。
- 毎日の給食の写真と献立名、使用している食材、栄養価は入口のサイネージに記載しておりますので是非ご覧ください。

### < 昼食とおやつ の 食事摂取基準 >

	エネルギー	タンパク質	脂質	塩分
1~2 歳児	496kcal	12.0 g	13.8 g	1.7 未満
3~5 歳児	639kcal	11.3 g	18.7 g	2.0 未満