

食育だより

令和 2 年 4 月
みのり 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。
- 毎日の給食のサンプルと献立名、使用している食材、栄養価は階段横の棚にあ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	12.0g	13.8g	1.5未満
3～5 歳児	639kcal	11.3g	18.7g	2.0未満