

食事の提供

○ 提供方針

“食べることは生きること”です。園児にとって、給食は全ての教育・保育の活動の源となるものです。“おいしい給食、食育の推進、安全・安心な運営”を通して、みんなと楽しく食べることで丈夫で豊かな心と身体作りに努めます。

○ 提供方法

「(株)魚国総本社 北陸支社」による自園調理室での調理です。

○ 昼食・おやつ

献立表は、毎月別途お知らせします。

食事をとる環境

園児は各保育室で食事をとります。1・2歳児は落ち着きのある家庭的な雰囲気を感じ、お子さん一人ひとりの発達やその日の体調や情緒に合わせ適切な提供を心がけます。3・4・5歳児は集団で食べる喜びを感じる環境に配慮し、自ら食を営む力につながるよう、準備から片づけまでの習慣が身につくことを目指した援助を行います。

食事の内容

高岡市のメニューに基づき、自園での完全給食となります。栄養面、健康面に配慮し、素材や産地、乳幼児期に相応しい、刺激を抑えた味付けにこだわり、安心安全な食事の提供を行います。旬の食材や地元食材を使ったメニュー、伝承文化や絵本とつながるメニューなども取り入れています。週に1回(金曜日)には手作りおやつも提供します。

食物アレルギーをお持ちの方へ

- アレルギーを持つお子さんには、家庭との連絡をとりながら原因食材を除去した食事を提供します。ご利用の際は所定の調査票に医師の指示書を添えて、園まで提出してください。その上で担当保育教諭と栄養士が個別に面談させていただきます。
- 除去食は、親子共に心理的な負担が大きくなることが多く、何もかも制限してしまうほどの除去食は発達障害や栄養失調なども心配しなければならないといわれています。保護者の独自の判断での食物除去依頼にはお答えできません。必ず医療機関でのアレルギー抗体検査や診断を受け、その指示に従って進めますので、専門の医療機関でアレルギー抗体検査を受け、集団生活に入るに当たって留意すべき点について調べて、その結果の詳細を指示書でお知らせください。
- 園で除去食を作ることもできますが、メニューやアレルギーによっては完全除去が難しい場合もあります。必要に応じて家庭から持ってきていただくこともあります。

お母さんの手作りお弁当の日

月に2回、ご家庭の手作りの味を子ども達にとの思いから、お弁当の日を設けています。お子さん達はお母さんが自分のために作ってくださる愛情たっぷりのお弁当が大好きです。どうぞご協力をお願いいたします。