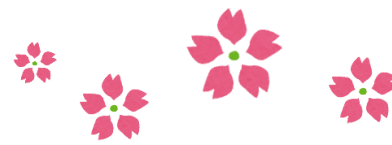




# きゅうしょくだより



神戸ゆたか園

神戸ゆたか園行財-ク神戸分園

給食室

令和5年4月号

## ご入園・ご進級おめでとうございます。

うらかな春日和、花の便りも聞かれるようになりました。

4月、新しい年度のスタートです。

新しく始まる保育園生活、新しいクラスやお友だち、先生に期待をふくらませているのではないのでしょうか？  
今年度も子どもたちの健やかな成長を支えられるよう、おいしく、栄養バランスのとれた給食を作っていきます。  
一年間どうぞよろしくお願いいたします。



## 神戸ゆたか園の給食



### 給食の特色

- ★安心・安全でおいしい給食を心がけています。
- ★栄養バランスに考慮した給食を提供しています。
- ★毎朝あわせだしをとり無添加のお味噌を使用しています。
- ★お米を食べてほしいという思いから米飯を中心とした給食を提供しています。
- ★味覚が形成される乳幼児期に「うま味・酸味・塩味・甘味・苦味」の五味を味わってほしいという思いから、味付けや調理法を工夫しています。
- ★平日は、おやつを手作りしています。
- ★0歳児には月齢に応じた離乳食を作っています。



ゆたか園の献立表には三色食品群を記載しています。  
三色食品群とは、食品に含まれる主な栄養素の働きによって、『黄・赤・緑』の三色に分類したもので、それぞれの食品群から偏りなく食品を選ぶことが大切です。

【カレーライス】	
黄	精白米
赤	牛もも肉
緑	玉ねぎ
黄	じゃがいも
緑	こんじん
緑	しめじ
黄	サラダ油
緑	カットトマト缶
黄	パーム油
黄	ウスターソース
黄	コンソメ

献立表のこの部分が三色食品群です。  
ぜひ、三色食品群にも注目してみてください。



☆毎日の給食を玄関に展示しております。  
お迎えの際にぜひご覧ください。  
(3歳児量を展示しています。)

※給食だよりは、神戸ゆたか園のホームページにも掲載しています。