

きゅうしょくだより

神戸ゆたか園 給食室

令和 6年 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。

やわらかな春の日差しを感じる中、新しい年度がスタートしました。

新しく始まる保育園生活、新しいクラスやお友だち、先生にドキドキワクワクし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祈りします。

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。
- ★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。
- ★0歳児には月齢に応じた離乳食を作っています。
- ★平日は、おやつを手作りしています。



☆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。)



三色食品群について

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。

【黄色群】エネルギーのもとになる。

糖質、脂質を多く含む食品



ごはん パン 麺類 油脂類

【赤色群】体をつくるもとになる。

たんぱく質、加ゆみを多く含む食品



肉 魚 卵 大豆

【緑色群】体の調子をととのえる。

ビタミン、ミネラルを多く含む食品



野菜 きのこと類 果物

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。

【カレーライス】

■	精白米
■	牛もも肉
■	玉ねぎ
■	じゃがいも
■	こんにん
■	しめじ
■	サラダ油
■	カットトマト缶

※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。