

きゅうしょく
給食だより

2026年4月15日

ランチルーム 4月号

豊能町立ひかり幼稚園



給食が始まります



4月16日(木)から 年長組・年中組は給食が始まります
5月7日(木)から 年少組は給食が始まります

幼稚園のランチルームで食べます。
給食前の手洗いをしっかりして、楽しいランチタイム
を過ごす事ができる様にしていきたいと思ひます。
1年間どうぞよろしくお願い致します。



給食について

給食は栄養のバランスのとれた食事をみんなで一緒に食べて、楽しい心のふれあいの
中で子どもの健康を増進し、体力の向上を図るものです。

・給食費<年長組・年中組> 2,406円(4月) 3,650円(5月~3月)
<年少> 3,496円(5月) 3,650円(6月~3月)

・1年間の給食回数



(給食実施日程) 1学期 4月16日 ~ 7月16日 (年長組・年中組)
5月 7日 ~ 7月16日 (年少組)
2学期 9月 3日 ~ 12月22日 (全園児)
3学期 1月12日 ~ 3月15日 (年長組)
~ 3月23日 (年中組・年少組)

今年度は、西学園の開校の準備等があり1学期の給食開始日が遅くなっています。
給食回数は、年長組・年中組150回、年少組140回の予定です。
月によって給食回数の多い月と少ない月がありますが、給食費は回数に関わらず
1ヶ月分として集めます。8月の徴収はありません。

(長期欠席者について)

保護者の届け出を受けて5日後から連続して2週間以上欠席する場合、「給食休止
届」の提出が必要になりますので幼稚園へご連絡ください。

●●●お願い●●●

<p>1. 食中毒防止のため、給食に出されたものは、全て家に持ち帰ることはできません。休んだ分も食べ残した分も持ち帰ることはできませんので、了承ください。</p>	<p>2. <u>朝食をきちんと食べてから登園</u>させてください。 主食(ごはんやパン)だけでなく、肉・魚・卵や野菜のおかず、果物も揃えるようにしてください。</p> 
<p>3. 好き嫌いは一度になくすことは困難ですが、<u>少しずつでも食べるようにご家庭でもご協力お願いします。</u>園でも声をかけていきます。 苦手なものを食べたときはほめてあげましょう。</p> 	<p>4. <u>配られる献立表に目を通し、今日は何で食べたか家庭でも話をしてください。</u> ぜひ、食べ物に興味をもちながら食べてほしいです。食べられなかったものについても聞き、苦手な物でもからだにとって大切であることを話してあげてください。</p>
<p>5. 年長組 <u>はし・はし箱(スプーンが必要な場合は持って来てもらって良いです。)</u> 毎日洗ったものをお願いします。</p>	<p>6. 年中組・年少組 <u>三点セット(スプーン・フォーク)</u> 給食袋に入れて持たせてください。毎日洗ったものをお願いします。</p>

※ カレーなどのスプーンを使って食べるメニューの時はスプーンが出ます。



こんなことにも気をつけて 給食献立



献立は町給食会の中の献立作成委員会で栄養士の立てた献立を元に検討し決定します。ごはんは月曜・火曜・水曜・金曜(町内産「キヌヒカリ」使用)、パンは木曜で実施します。
給食では次のような点に注意しながら献立を作り、成長期にある子どもたちに望ましい食生活を身につけさせていきたいと思っています。

なるべく手作りで安全なものを

- ・良質で安全な食品を選ぶように努めています。
- ・自然の味を生かしています。(削り節、肉や野菜のうまみを上手に使う)
- ・食中毒防止に配慮した献立作りをしています。

食文化の継承を

- ・日本に昔から伝わる素朴な料理や、行事食などを取り入れています。(赤飯、切り干し大根、豆類、冬至のかぼちゃ、雑煮など)
- ・世界で使用される食材を取り入れ、いろいろな国の食文化の理解を図ります。

いろいろな食品を幅広く使用

- ・旬の野菜を取り入れるようにしています。
- ・子どもの嗜好に迎合されることなくさまざまな食品を体験させるとともに、必要な栄養素や食品の組み合わせを考えて、栄養バランスのとれた食事内容に配慮しています。

生活習慣病予防に配慮

- ・脂肪、塩分、動物性タンパクを取りすぎないようにしています。
- ・できるだけ「魚料理」も取り入れるようにしています。

かみごたえのある料理を

- ・よくかんで食べる習慣が身に付くように、よくかまないと食べられない料理を取り入れています。
- ※よくかむことは、あごの発達や歯並びを良くし、肥満防止や虫歯予防に効果があります。さらに脳を刺激し、頭の働きを活性化させます。

地場産物の使用

- ・豊能町産の農産物を取り入れるようにしています。(高山真菜、母ちゃん味噌、母ちゃん漬け、ヤーコンなどの地元ならではの食材から、さつまいも、大根など季節の野菜まで)
- ・「豊能町を食べる日」を実施しています。(地場産物の物を使って給食を実施する日です)
- ・豊能町以外の地場産物の利用も行っています。