

2025年度 4月号 明石市立幼稚園 給食だより

4月から新年度がはじまります。新しい環境に不安や期待で子どもたちもドキドキ、わくわくしていることと思います。今年度も子どもたちにとって楽しい給食の時間となるような給食づくりに努めていきます。



食べる **経験** を積み重ねよう！ 明石市立幼稚園の給食

子どもたちが苦手だったり、食べ慣れない食材や献立が登場することもあります。幼児期に様々な食の経験を積み重ねることで、子どもたちが食材や給食に興味を持つきっかけになってほしいと考えています。「食べてみよう！」とチャレンジする意欲がわき、給食を美味しく食べられるように、日々の献立の組み合わせや調理方法などを工夫します。

どんな給食なの？

民間給食業者からの外部搬入方式

幼稚園の給食は、民間の給食会社から毎日配送されており、お弁当形式の給食です。

給食の内容

主食（ご飯）と3～5品の主菜・副菜（おかず）の給食献立になっています。主食がパンの時もあり、パンは子どもたちに大人気です！

だれが献立を考えるの？

給食の献立は市と給食業者が連携して作成しています。子どもたちにとって必要な栄養量が確保できるだけでなく、小学校給食を参考とした献立や、季節の行事食を取り入れたりしています。子どもたちに喜んでもらえるような給食となるように、市からの意見も取り入れながら、給食業者が献立を作成しています。

どうやって献立を考えるの？

毎日の子どもの喫食状況の把握

各幼稚園では、園長をはじめとした幼稚園職員による検食（給食の提供に問題がないかを給食提供前に確認すること）をおこないます。

幼稚園の園長、こども育成室の指導主事や管理栄養士、その他給食担当職員等による意見をもとに、給食の内容を検討します。幼稚園現場での子どもたちの食事の様子や、検食の結果などを参考に協議を重ね、栄養面や園児が喜んで食べてくれるような献立内容となるように、色んな視点からの意見を反映させています。

ある日の給食紹介



- ・ごはん
- ・花形豆腐ハンバーグ
- ・スパソテー
- ・インゲンのごま和え
- ・鶏肉とれんこんの煮物
- ・フルーツ(もも)



- ・パン
- ・チキン南蛮
- ・ブロッコリーボイル
- ・ウインナーソテー
- ・ミートソースマカロニ
- ・大根と人参の炒め煮

食物アレルギー対応

明石市立幼稚園では、一部の食物アレルギーに対応した給食を提供しています。

詳細は各幼稚園までお問い合わせください。