

給食だより

冷たいスイカのおいしい季節となりました。夏は楽しいイベントがたくさんありますね。山や海に出かけたり、花火を見たり、盆踊りを踊ったり、お盆を故郷で迎えたり…と家族で過ごす機会も多いことでしょう。夏ならではの思い出をたくさん作りましょう。

明石市立幼稚園の給食が出来るまで



給食の栄養目標量を決定

こども育成室(明石市)は、明石市立幼稚園の給食で提供する食事の栄養目標量を決定

給食委員会の実施

幼稚園長、こども育成室の指導主事や管理栄養士等の職員が委員となり、
給食について協議 ⇒ 検討内容は給食業者と共有し、献立内容に反映

献立の決定

こども育成室と給食業者の管理栄養士が相談し、栄養目標量にもとづき
給食の献立を作成し、給食委員会や各幼稚園現場での意見も反映

給食の調理

市立幼稚園の給食は、給食センターで一日約 2,400 食を調理
⇒ 配送車によって給食センターから各幼稚園に配送

喫食

給食は、園児に提供する前に幼稚園長等による検食(弁当の喫食確認)を実施

給食内容の見直し

各幼稚園での検食の記録や給食委員会の委員の意見を参考に、次回の献立作成に反映

給食委員会や
幼稚園からの意見例

- ・行事食や世界の料理を取り入れるなど、いろいろな食材や献立を取り入れて、食の経験を積み重ねましょう。
- ・子どもたちに人気があるメニューや味付けについて。
- ・食べにくい食材への意見
(例:ビーフンが食べにくい⇒業者と協議し、ビーフンの長さを変え、提供頻度の見直しを行う。)

食育★クイズ



ミニトマトはどこで
食べるために作られた
野菜でしょうか？

① 遊園地

② 飛行機

③ 電車



②飛行機

切った野菜から出る水分で料理が傷みやすくなるので、機内食のために切らずに食べられるように作られました。

