

7. 給食について

(1)『食育』の取り組み

- ①「食」の大切さを見直し、食を営む力の基礎を培うことを目的とし、栄養士の資格を持つ職員を中心に、「食育」に取り組んでいます。
- ②保育園行事に合わせて、お楽しみ給食を実施しています。季節や行事にちなんだ献立となっています。
- ③2歳児を中心に、クッキング保育を実施し『食』に対する興味を持たせるような様々な工夫をしています。

(2)食材について

- ①主食は、農家からの産地直送のお米を使用しています。
 - ②副菜についても安全、新鮮、味などの観点から、国産のものを中心に、一つひとつを吟味して購入しています。
- (例)お魚(鯛、しゃけ、さば、赤魚など)は、ボンラパスの魚屋で骨抜き処理をしたものを購入しています。

(3)アレルギー等への対応

- ①食物アレルギーのある子どもに関しては、主治医の指示書を基に、保護者と連携を取りながら、当園で除去食、代替食で対応致します。
- ②アレルギー除去食を提供する子どもは、個人用の食器、トレイを使用します。また、鍋や調理器具等でも事故が起こらないよう細心の注意を払っています。

(4)離乳食について

- ①離乳食は、ご家庭と連携をとり月齢に応じ個別に準備します。離乳食を進める時は、保護者の方と話し合いの上、子ども達の様子を見ながら無理なく進めていきます。
- 食物アレルギーの有無を確認するためにも、保育園の離乳食で使用する食材をご家庭でお試しいただいた後実施していきます。(離乳食で使う食材一覧表をお渡しします)

(5)その他

- ①冷凍母乳を持参する事をご希望のご家庭、また保育園での授乳をご希望のご家庭はご相談下さい。