

給食だより

平成27年4月号

杉並区保健福祉部保育課

ご入園、ご進級おめでとうございます。

春の日差しの中で、草木もいっせいに背伸びを始めました。新年度を迎え、新しいお友達や先生、新しいクラスへの期待と不安が入り混じっていることでしょう。入園当初は疲れを見せることもあると思います。ご家庭でしっかりと身体を休め、また元気に登園できるようにご配慮ください。給食だよりでは、ご家庭での参考になるよう「食」に関する情報を掲載します。

給食は

栄養士が各園の職員の意見を取り入れながら作成した、栄養バランスの摂れた献立を全園で使用し、各園の調理室で調理し、提供しています。

食品添加物を使用した食品は極力使わず、旬の食材を使って季節感を出したり、七夕献立等行事食も工夫しています。

昆布やかつおぶし、煮干などでだしをとり、自然のおいしさがわかってもらえるように、薄味の手作りを基本にした給食です。

また、安全性を考慮して、果物・トマト以外はすべて加熱し、生野菜は出していません。が、野菜本来のシャキシャキ感を残すように、調理方法を工夫しています。

毎月、皆さんにお配りする献立表では、「熱や力になる食品＝主に主食」「血や肉や骨になる食品＝主に主菜」「体の調子を整える食品＝副菜」の3種類に食材を分けてお知らせしています。ご家庭でも、献立を考える際の参考にご覧ください。

給食の安全性については裏面をご覧ください



展示食をご覧ください

給食の実物展示をしています。お子さんと「今日は、何を食べたの?」と会話を楽しんだり、どのくらいの量を食べているか、家庭での食事作りの参考にされるなど、ご活用いただければ幸いです。

ご家庭では

①毎日、楽しく元気に園生活を送るため、また、健やかな成長のために
まず早起きを!

②**朝ごはん**は一日を元気に過ごす原動力になります。食べないと、ボーっとする、不機嫌、おなかがすいて遊べないなど、園での生活が楽しくすごせないこともあります。前の晩に準備しておく、夕飯のおかずを多めに作り少し手を加えて一品にする、例えば季節の野菜たっぷりの味噌汁、スープに豆腐、卵を加えても…
食欲のない子には[寝る前にお菓子などを食べさせない][子どもと一緒に楽しく食べる]などのコツも。

乳幼児期の[食]は、単に空腹を満たすだけのものではなく、豊かな心を育むための土台作りの場でもあります。ご家庭でも、楽しい食事を!

簡単メニューをお配りしています

毎日の夕食づくりは、なかなか大変! こんな声にお答えして、毎月、2品の簡単メニューをお配りしています。

杉並区公式HP子育てサイトにも献立表等とともに掲載しています。

食材料を生かした 手作り給食です

杉並区立保育園・区保育室の給食で使用する野菜・肉・魚等の食材は、近隣等の信用のおける業者から、安全な食材を購入し、調理室で手作りしています。冷凍食品の使用については、グリーンピース等の食材のみとしています。

保健所と食料の安全 な取扱いについて、 情報を共有しています。

輸入柑橘類等の使用については、国産品果物が品薄の時期に使用し、できるだけ国産食材を使用しています。輸入食材を使用する場合は原産地等に十分留意するとともに、安全性についての情報を確認し、使用しています。なお、杉並区保健所においては年2回、区内の八百屋等から野菜等を買取り、有機リン系農薬の検査を行っています。

杉並区立保育園、 区保育室の給食は おいしくかつ安全性 に留意した給食です

引き続き安全な給食を 提供していきます

区の放射能対策に対しては、国・都との情報連携し、区長を長とする危機管理対策会議で区の方針を決定しています。現在、水道水の測定、区内3か所で空間放射線量の定期測定を行っています。給食の食材については、国や都の検査を行ったものを使用し、なおかつ区独自で、牛乳・新米・給食一食分の放射能検査を行い、安全な給食の提供を行っています。平成23年6月以降からの空間放射線量等測定結果からは、健康に影響を与えるものはありませんでした。詳細は区ホームページをご覧ください。

食材が納品される時や 園児が食事をする前に 確認を行っています。

調味料や乾物等一部を除き、生鮮食品は原則当日納品され、調理職員等が立ち会います。その際には、産地・製造元・賞味期限・品質・包装等に加え、異物の混入が無いかなどの確認をしています。

調理中、調理後の食材については、調理職員・栄養士による食味等点検をはじめ、最終的に園長等が検食を行い、園児に配食しています。

万が一に備え 検査のための 食材等を冷凍保存 しています。

保育園では、毎日納品される生鮮食品及び調理済み食品を2週間以上、保育室では調理済み食品を72時間冷凍保存をしています。これは万一の事態が起った場合に保健所等が速やかに検査を行えるように備えたものです。今後も引き続き、確実に実施

