

令和 8 年
(2026年)



(作成者) 栄養士 野原正子

ご入園・ご進級おめでとうございます！

給食は『頑張る時間』ではなく、『安心できる時間』に！

期待が膨らむ新年度がスタートしました。お部屋の移動や、新しい担任の先生、新しいお友達など、新しい環境に早く慣れてほしいですね。

給食時間は、みんなで仲良く「おいし〜い！」「たのし〜い！」って声が、毎日聞こえたら嬉しいです。

給食が一番ホッとする時間になるよう、みんなの笑顔がふえたらと願っています。



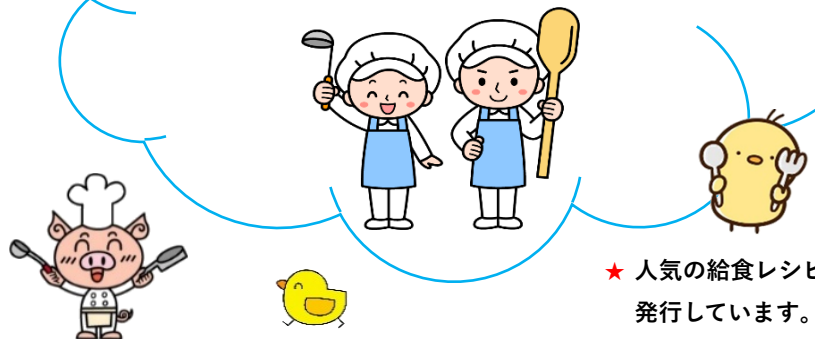
★★★★ 園の給食について ★★★★★

園の給食を実施する上で、
多くのガイドライン・マニュアルがあります。

(主なもの)

- ① 日本人の食事摂取基準(2025)
- ② 授乳・離乳の支援ガイド(2019)
- ③ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019)
- ④ 教育・保育施設等における事故防止
及び事故発生時のためのガイドライン
- ⑤ 大量調理施設衛生管理マニュアル(HCCAP)
- ⑥ 異物混入対応マニュアル

♡ こども達への愛情はもちろん、
こども達の口にはいるものを作るという
重要な役割を、常に責任をもって
取り組みたいと思います。



★ 人気の給食レシピも
発行しています。

6つのこだわり (こどもまんなか給食)

こだわり① 主食はご飯

ご飯には油っこくない
おかずも合います。

琉球料理 和食
中華 洋食



こだわり② 旬のものを使う

その季節に必要な栄養素は旬の食材に含まれます。



こだわり③ 安心・安全

中身のわかる安心

食材選び

衛生的な調理



地元産優先



こだわり④ うす味

素材の味を見分ける力が
良い物を選ぶ知恵に…。



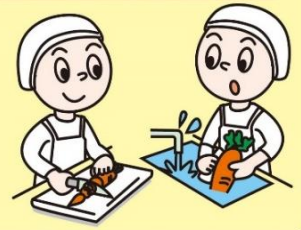
こだわり⑤ 栄養バランス

いろいろな物を
まんべんなく
食べる。



こだわり⑥ 愛情たっぷり

ひとつひとつの
食材を選ぶところ
から洗って切って
料理まで、愛情
こめて作って
います。



🌸 今年度も伝えていきます。

毎月第3木曜日は、「琉球料理の日」

2019年に一般社団法人琉球料理保存協会が制定しました。

沖縄の宮廷料理と庶民料理を基盤とし、

「琉球料理を食べよう！ 琉球料理を作ろう！ 琉球料理を守ろう！」を

合言葉に伝統の技と文化を未来に伝えることを目指しています。

園の給食献立では、

普段から琉球料理を取り入れています、「琉球料理の日」は沖縄の食材、料理を意識しています。食育でもこれからもっともっと取り上げていきたいと思っています。

●ハンダマごはん●クーブイリチー●イナム
ドゥチ●チムシンジ●タマナー●デークニ●マー
ジン●ゆしどうふ●チャンプルー・・・

沖縄の料理は？
沖縄の食材は？

