

# はじめに

堺市立幼保連携型認定こども園の給食やおやつは、乳幼児の成長に必要な栄養量を摂取する役割を担うとともに、食べることを楽しみ、食に興味・関心を持つ子どもに育つことを願い提供しています。

園での給食は【うす味】を基本としているので、だしのうま味と素材の味があじわえます。また、【昆布と削り節】で時間をかけ、うま味がしっかり出るように丁寧にだしを取っています。

和食を基本としていますが、洋風献立も取り入れています。洋風のだしは、【鶏がらと野菜】で時間をかけて鶏がらスープを取っています。カレーライスやハヤシライスなどの【ルー】も手づくりで、子どもたちの人気メニューの一つになっています。

毎日の給食を楽しみにしてもらえるように献立を作成し、日々安全・安心を心がけ美味しい給食になるよう調理をしています。子どもたちが笑顔で給食を食べている姿を見ると、こども園で働く職員すべてが笑顔になります。

冊子には、子どもたちの人気メニューなども沢山取り入れています。ご家庭でもぜひご活用ください。また、毎月の【食育だより】を通して、地産地消や和食などの食に関する様々な情報を保護者の方に向けて発信しています。その一部を抜粋し掲載していますので、参考にさせていただければと思います。

この冊子を活用していただくことで、食べることが大好きな子どもたちに成長する一助となれば幸いです。