保　育　園　の　給　食

保育園では、お子さんの年齢に合った１日の栄養必要量の４０～５０％を摂取できるように、保育課の栄養士が市内統一献立を立て、地域で取れた食材を積極的に取り入れながら、給食室で調理した温かい食事を提供しています。

また、乳幼児は、身体のわりに栄養必要量が多く、一度に多くの量を食べることができないため、昼食の他におやつで栄養を補っています。

給食のねらい

１　子どもの心身の健全な成長発達、健康の保持増進をはかる。
２　食生活に対する理解と望ましい食習慣を養う。
３　保育園での生活を豊かにし、明るい人間関係を養う。
４　保育園給食をとおして、児童の家庭及び地域社会の食生活改善に寄与する。

給食（おやつ含む）作りにおいて配慮していること

〇栄養バランスのとれた献立（家庭で不足しがちな鉄分、カルシウム、ビタミンの強化）
〇季節、行事等を考え、地元の旬の食材を多く使い、できるだけ沢山の食品を取り入れます。
〇身体にあった発育、消化機能等を考え、個人差への配慮をします。
〇手作りをモットーに、愛情のこもったおいしい給食作りを心がけます。
〇衛生管理を徹底し、安心安全な給食を提供します。

サイクルメニュー

保育園の給食は、食べることの経験が少ない乳幼児を対象としていますので、同じメニューが繰り返し出てきます。

これは、「サイクルメニュー」といって、１回目に食べられなかった献立も、２回目には食べることができるようになるための工夫です。

☆０歳児から２歳児までは、主食、副食とも保育園で用意します。
（完全給食）
☆３歳児以上は、ご飯（主食）を家庭から持ってきていただいております。
（副食給食）
【主食の目安】

ご飯　：　3歳　１０５ｇ　4歳　１１０ｇ
5歳　１２０ｇ　6歳　１３０ｇ
食パン　：　全年齢　６枚切り１枚　（約６０ｇ）
※個人差がありますので、お子さんの様子を見ながら量を調節してください。

給食展示

保育園では、お子さんがその日にどんなものを食べたのか（給食、おやつ）保護者の方に見ていただけるように、毎日展示しています。

食物アレルギーのあるお子さんには、**除去食**をご用意します。
（その場合は、医師による保育園生活管理指導表が必要になりますので、入園受付の際に申し出てください。※症状によっては対応できない場合もあります。）
他に、**離乳食**も個別に対応しております。
※宗教上の理由による個別対応は実施しておりません。宗教上の理由で食べられない食材がある場合は、お弁当（おやつ含む）の持参をお願いします。

保育園の給食調理業務外部委託について

塩尻市では、年々増加する保育サービスに対応する効率的な保育園運営を推進するため、給食の調理、配膳、洗浄業務について民間活力を導入した外部委託をしております。

１　実施状況　公立１５園
２　業者の選定について
保育園給食を深く理解し、衛生管理に対する意識が高く、子どもたちとのふれあいを大切にする業者を選定しています。
（選定の基準）
・栄養士、調理師等有資格者の保有状況
・食育に対する見識と協力姿勢
・研修及び衛生管理体制の状況等