

1 献立に関すること

(1) 幼児食

ア主食

ごはん・パン・ナン・麺は業者に委託しており、ごはんを主食とした日本型食生活を推奨している。また、パン及び麺はそれぞれ月2回程度提供している。

イ副食

骨の多い魚や誤嚥しやすい形状の食材使用を避け、事故を未然に防いでいる。また、積極的に旬の野菜を取り入れ愛知県産の野菜は毎月2品目使用し、地産地消に取り組んでいる。

ウおやつ

午前10時のおやつは乳児、午後2時のおやつは乳児・幼児・職員を対象として卵・乳を含まないおやつやどらやきなどの和菓子を積極的に取り入れている。

エ献立

季節や行事食、リクエスト給食、郷土料理、防災の日等を取り入れた献立を作成している。

(2) 離乳食

中期・後期・完了期の3段階あり、0歳児、1歳児、その他の園児の発育・成長に応じた給食を提供している。

2 アレルギーに関すること

アレルギー除去食に関して卵及び乳の2品目の除去食提供をしている。

3 食育に関すること

年長児を対象として「給食センター見学」を行い、調理の様子や実際に使用している調理器具、その日に使用する生の野菜に触れたりしてもらい体験させる。また各園に行き、資料や媒体を用い「食育指導」を行う。

4 保育園に配布している物

(1) 献立表

(2) 離乳食用献立表

(3) 給食だより

(4) アレルギー用使用材料配合表(1日単位)

(5) クラス掲示用献立(園児が読めるようになで入力)

5

食数

令和5年2月1日現在

3歳未満児	460名
3歳以上児	807名
離乳食	8名(中期・後期・完了期)
職員	247名
ほのぼの園	19名
計	1,541名