

おもいっきり給食主菜の例



料理名：クリームシチュー

	献立内容	材料
旧献立	乳・卵・小麦粉を含む献立 (バター、牛乳、コンソメ、シチューの素を使用)	バター2g、牛乳30g、コンソメ1g、シチューの素3g、コーンクリーム缶20g、玉ねぎ15g、小麦粉2g、パセリ0.3g
新献立	乳・卵・小麦粉を含まない献立 (豆乳、鶏がらだし等を使用)	豆乳70g、上新粉3g、鶏がらだし1g、食塩0.3g、こしょう0.01g、サラダ油2g、コーンクリーム缶20g、玉ねぎ10g、パセリ0.3g



料理名：メンチカツ

	献立内容	材料
旧献立	乳・卵・小麦粉を含む献立 (卵をつなぎに使用)	卵7g、豚肉40g、玉ねぎ20g、塩0.3g、こしょう0.01g、パン粉8g、小麦粉3g、サラダ油3g
新献立	乳・卵・小麦粉を含まない献立 (豆腐をつなぎに使用)	豆腐20g、豚肉20g、玉ねぎ20g、塩0.3g、こしょう0.01g、米粉11g、サラダ油3g

Q アレルギーがないのに、乳・卵・小麦が食べられないのですか？

A ニチイキッズでは、乳・卵・小麦は、忙しいご家庭においても摂取しやすい食品ととらえ、「みんなで食べる給食」(昼食)はご家庭では体験できない保育園ならではの食育と考えております。

※おやつ・夕補食・夕飯は、乳・卵・小麦を提供します。



Q メニューの幅が狭くありませんか？

A 和食・洋食・中華など多様な調理様式と焼く・蒸す・煮る・揚げる等の多様な調理形態で、メニューの幅を狭めることはありませんのでご安心ください。また旬の食材をはじめ、多種類の食材を使用し、素材の味を大切に薄味で調味し、子どもたちがわくわくしながら、食の体験を広げていくことをお約束します。

Q 栄養が偏りませんか？

A これまでと変わらず乳幼児に必要な栄養価が計算された給食を提供します。「おもいっきり給食」では主食・主菜・副菜・汁ものといった食形態の中で、良い栄養バランスの組み合わせを追求した献立となっております。1週間、1ヶ月と長期的に見ても偏りなく、不足しがちなビタミン・ミネラル・食物繊維も補いながらからだに優しい食を子ども達に提供します。



おもいっきり 給食



ニチイキッズ
NICHII KIDS



おもいきり給食 ってなあに？



みんなで食べる保育園の給食は、空腹や栄養を満たすだけでなく、友だちや先生と「一緒に食べる方がより美味しい！！」と感じる体験を生みます。また「おいしいね！！」と共感をし、食べ物のお話をするなど食を通じたコミュニケーションをもつことができる貴重な時間です。みんなで食べる給食により、乳幼児期に「食を営む力」の基礎を培い、「生きる力」とつなげていきます。

昼食は
三大アレルギー原因食材の
乳・卵・小麦を使用しません。
みんなでなかよく
同じ給食を食べることを
目指します。

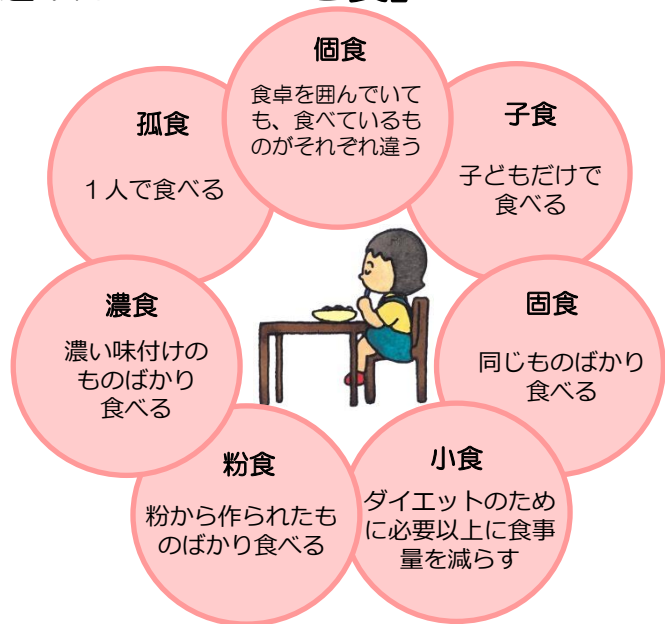
給食方針

おもいきり
みんなで食べられる給食

～おもいきり遊んで
おもいきり空腹になって～



避けたい7つの「こ食」



厚生労働省の「食育基本法」における『保育所における食育に関する指針』では、

「保育所は、一日の生活時間の大半を過ごすところであり、保育所における食事の意味は大きい。**食事は空腹を満たすだけでなく、人間的な信頼関係の基礎をつくる営みでもある。**子どもが身近な大人から援助を受けながら、**他の子どもとのかかわりを通して、豊かな食の体験を積み重ね、楽しく食べる体験を通して、食への関心を育み、食を営む力の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である**」

とうたわれています。

ニチイキッズは、この指針を土台に「**保育園給食だからできることは何か**」と考えました。



給食目標

- 給食をわくわく
楽しみにする子ども
- 食べたいもの好きなものが増え
すくすく育つ子ども
- みんなと仲良く食べられる
いきいきした子ども