

おもいっきり給食

って何だろう？



給食方針

おもいっきりみんなで食べられる給食

～おもいっきり遊んでおもいっきり空腹になって～



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



保育園は、子どもたちにとっては小さな社会との出会いであり、集団生活のスタートです。食べることは生きる源で、生涯にわたる食を営む力を育む大切な乳幼児期です。

ニチイキッズは、保育園で出会う初めての給食だからこそ、子どもたちにとって楽しみで、みんなで一緒に同じものを楽しく食べる時間にしていきたいと考えています。「おもいっきり給食」は、厚生労働省の「保育所における食育に関する指針」にもとづき「食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子ども」を目指した給食です。

「おもいっきり給食」の大きな特色は、国が設定する乳幼児の食事摂取基準の栄養価を満たしながら、「乳・卵・小麦」を使用しない、アレルギーのある子もいない子もみんな一緒に同じ給食を安心・安全に食べる給食提供です。同じ食卓で、同じ給食を食べることにより、みんなで「おいしいね」を共有する喜びや、食を話題にした楽しい会話で、子どもたちの食への関心や興味を自然に培っていきます。

「乳・卵・小麦」は、乳幼児の食物アレルギー発症の原因食品の8割を占めており、子どもの食をめぐるっては、発育・発達の重要な時期にありながら食習慣の乱れや思春期のやせといった心と体の健康問題を抱えております。国ではこの問題に対し、乳幼児期から正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた人間性の育成の必要性を示しています。



3大アレルギー除去食品の給食でも、栄養価は同等になるよう代替食品で補うようにしています。

例えば、シチューは乳製品ですが牛乳や生クリームは使用せず、豆乳を使用する。

ノンエッグマヨネーズを使用したサラダにする。

米粉麵を使用した蒸しパン・うどんを作る、などの配慮を行っています。今では当たり前でありきたりな事ではありますが、毎日完璧に除去することは難しいものです。また、3大アレルギー以外のアレルギー児に対しても代替食品できめ細やかに対応しています。

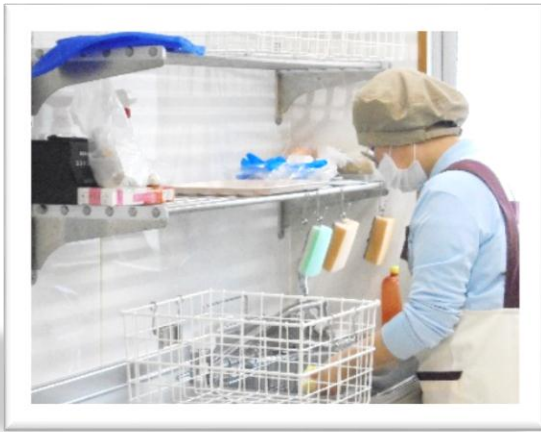


★食育活動★

月に一度、食育活動を実施しています。こちらは2月の様子。
みんなで恵方巻き作りにチャレンジしました♪ 栄養士の先生の話聞いて、海苔の上にご飯を乗せ、具材を乗せ、巻いて食べました。苦手な野菜もこれだとパクパク食べるんです！



食育活動は、食物を通して様々な体験をし、食に触れる楽しみを味わうことで食への関心を育み、食の基礎を培います。子どもは、毎日の食事の中で、食事をつくる人を身近に感じ、つくられた食事をおいしく、楽しく食べ、それが「生きる」ことにつながっていくのです。成長していく上で、とても大事な活動となります。



★衛生対策は万全★





















室内は、全面をジア塩素水で吹き上げ、水拭き、アルコール消毒まで徹底しております。水質検査による管理や、食中毒が起こることのないよう食材の温度管理から室内の温度・湿度管理まで、怠ることのないようしっかり取り組んでいます。職員自身の衛生面・調理から提供までもマニュアルに従って、業務を行うようにしており、外部の定期的な監査にて毎年基準をクリアすることができていますので衛生面にはご安心下さい。








★咀嚼に合わせた食事作り★

ニチイキッズでは、お子様の発達状況や、咀嚼に合わせた給食を提供しています。歯の生え具合や噛む力などは個人差があります。子ども一人ひとりの喫食状況を見ながら、食材のカットや煮え具合など、さまざまな角度から調整し、子ども達が食べやすい給食作りに気を配っています。誤嚥防止のためには必要不可欠な作業です。また、適切な栄養管理ができるよう、栄養士を1名配置していますので安心・安全です。



離乳食作りの目安

	5~6か月ごろ	7~8か月ごろ	9~11か月ごろ	1歳~1歳6か月ごろ
ごはん	<p>スプーンの背でつぶし、なめらかにする。慣れてたら粒があっても食べることができる。</p> 	<p>軟らかいものであれば、粒はつぶさないでも食べることができる。</p> 	<p>全かゆから慣れてきたら、少しずつ軟飯に近づける。</p> 	<p>軟飯から、慣れてきたら普通に炊いたご飯へ。</p> 
人参	<p>なめらかにすりつぶす。</p> 	<p>約3~5[㍉]角の大きさに切り、粗くすりつぶす。</p> 	<p>約8[㍉]~1[㍉]角の大きさに切り、手に持てるようにする。</p> 	<p>約1[㍉]角または棒状に切り、手に持てるようにする。</p> 
ほうれん草	<p>葉先を細かく刻み、なめらかにする。</p> 	<p>葉先をみじん切りにする。</p> 	<p>軟らかく茹でて、粗みじん切る。</p> 	<p>茹でて、約1[㍉]に切る。</p> 
さつまい芋	<p>皮をむいて、なめからにすりつぶす。</p> 	<p>皮をむいて、約3~5[㍉]角に切り、粗くすりつぶす。</p> 	<p>皮をむいて、約8[㍉]~1[㍉]角に切り、手に持てるようにする。</p> 	<p>皮をむいて、1[㍉]角又は棒状に切り、手に持てるようにする。</p> 
とまと	<p>皮を湯むきして、種を取りなめからにすりつぶす。</p> 	<p>皮を湯むきをして、種を取り小さく切る。</p> 	<p>皮を湯むきして、約1[㍉]の大きさに切る。</p> 	<p>皮をむき、持ちやすいように切る。</p> 

	5～6か月ごろ	7～8か月ごろ	9～11か月ごろ	1歳～1歳6か月ごろ
白身魚	茹でて、なめらかにすりつぶし、とろみをつける。 	茹でて、細かく荒つぶしにする。必要に応じて、とろみをつける。 	茹でたり、ソテーにする。必要に応じて、とろみのついただし汁をかける。 	茹でたり、ソテーやフライにしたりする。 
いちご	/			半分にして、手に持てるように切る。 
バナナ				皮に切れ目を入れて自分でむけるようにする。 
柑橘類 (オレンジ)				外の皮をむいて持ちやすいように半分に切る。 
りんご				加熱したものやスライスにする。 