

食育

成長期の子どもたちに対する食育は、子どもたちが一生にわたって健やかに生きていくことができるよう、その基礎をつくるために行われるものです。
食事は身体と心の栄養です。楽しみながら「食育」に取り組んでいます。

食育の目標

- 1 食べ物を大事にする感謝の心を育みます。
- 2 一緒に食べる楽しさを味わいます。
- 3 食べ物に対する関心を高めます。
- 4 食べたいもの、好きな食材を増やします。
- 5 食事づくり、準備や手伝いに積極的に関わります。



育てる楽しさ・収穫の喜び

年長さんが園庭の畑にじゃがいもを植えました。収穫が楽しみです。
園庭のキュウリやミニトマトも大きく育っています。



【じゃがいもの成長記録です】



自分たちでつくる楽しさ

お母さんたちに野菜の切り方を教えてもらい、その成果をお泊り会で生かすことができました。

お泊り会のカレーライスづくりでは、自分たちで野菜を切ります。

自分たちで作ったカレーライスはとても美味しいですね。

朝食のおにぎりを自分たちで作って食べましたよ。



感謝の心

食事の度にいのちへの感謝の言葉をのべます。

食前の言葉

「多くのいのちと、みなさまのおかげにより、このごちそうをめぐまれました。
深くご恩を喜び、ありがたくいただきます。」

いただいたいのちを無駄にしない生き方をすることを誓うようにしています。

食後の言葉

「尊いおめぐみをおいしくいただき、ますます御恩報謝につとめます。おかげ
で、ごちそうさまでした。」



給食について

- 🍎 当園の給食は、コープさっぽろと契約しており、アレルギーの対応もしています。
- 🍎 食材はコープさっぽろの品質基準で、食品添加物、食品微生物、産地などを規制しており、安全安心を提供しています。

給食の日

火曜日	水曜日	木曜日
パン給食	ごはん給食	お楽しみ給食
パン・牛乳・おかず	ごはん・おかず	めん類・カレーライスなど デザート

- ❖ 月曜日と金曜日はお家からのお弁当を持参していただきます。
- ※パン給食のときのパンは、亀十パンのパンになります。
- ※「ご飯給食」と「お楽しみ給食」の曜日が入れ替わる場合があります。

コープさっぽろの給食サービスのご案内

コープさっぽろの品質基準で独自の「食品添加物基準」や「食品微生物基準」ならびにトレーサビリティへの取り組みを通じて、安全・安心をご提供いたします。
現在、幼稚園・保育所合わせて約70園で、コープさっぽろの給食サービスをご利用いただいています。

豊富なメニュー

コープのこだわり食材

- 中国産原料・中国加工品は使用いたしません。
- 原産地・原産国表示とトレーサビリティを徹底しています。

独自の検査基準

- 「食品添加物基準」では国が認めている添加物でも、独自に評価し、安全性に疑いのあるものや不明なものについては、自主基準で使用を規制しています。
- 「微生物基準」は「出荷時点基準」を算定し、公的な基準はもとより、公的基準のない商品は、日本生活協同組合連合会の微生物基準を参考に設定しています。

産地表示とトレーサビリティ

- 主要原材料に関して国産は主に「地域」、外国産は「国」の表示をし、告知方法は月間メニュー表提出時に記載します。
- 生鮮品だけではなくハンバーグなどの加工品の原材料を含め、生産から流通、消費へと履歴をたどることができるトレーサビリティを徹底しています。

アレルギー対応

- 「アレルギー調査票」から個別のカルテを作成いたします。
- アレルギー対応が必要となった場合は、代用品をご用意いたします。
- 製造の際には専用の調理器具・鍋・トレイを使用し、混入を防ぎます。

容器・食器

- お弁当にはリユース容器を使用し、回収後、徹底洗浄・殺菌をします。
- ごはんはライスボックスにて、クラスごとにお届けします。
- お弁当容器にはキャラクターの絵柄が入り、楽しい給食を演出します。

「ごはん」だけの配達もしています。
あたたかいごはんを、ライスボックスでお届けします。
※量や配達エリアなどは、ご相談ください。

ライスボックス(1kg)
本体価格 ¥640 (税込価格¥691)

給食サービスのお問い合わせは
コープさっぽろ配食事業部
コープ配食サービス **011-671-5738**
●受付時間/月～土、10:00～18:00(日曜休み)

