

保護者の皆様へ

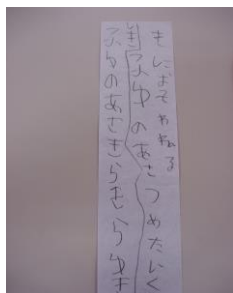
ますしまっこ めーる

H26 3・17 増島保育園

- ☆ この季節、三寒四温を繰り返す春になっていくのだと実感しますね・・・感染症の報告はインフルエンザや溶連菌感染症が1～2名ほど報告がありますが感染拡大にはなっていません。
- ☆ 卒園式の合同練習に入っています。1時間くらいはおりこうさんにしていなくてはいけないのですがみんな姿勢保持ができ、セレモニーを迎える心と体の準備ができています・・・ただし、今までと違う活動なので、少し疲れるかもしれません。早寝早起きを心がけていただきたいと思います。



- * 堀之上先生ありがとうございました。1年間ヨガを教えていただいた堀之上先生に感謝の気持ちを伝えました。
最初に教えていただいた子どもたちはもう成人しています・・・
来年度もよろしくお祈りします。
16年間変わらぬ温かい指導とスレンダーな体型・・・あこがれです。
堀之上先生と絵手紙同好会の皆様に卒園のお祝いとして一人ひとりに絵手紙を頂きました。
卒園式に飾らせて頂き、お家に持ち帰ります。



* 年長の俳句名人紹介 ～いはたはるひとくん～

『 せんせい ぼくな 俳句 つくったんやよ 』

『 すごい！見せてよ 』と言ったら早速、紙に書いてくれました。

とっても素敵な俳句ばかりでした。その一つを紹介します。

ふゆのあさ つめたいくきにおそわれる

* バイキング給食

年長さんの保育園生活の思い出給食として給食センターさんが今年も企画して下さいました。
全員ワクワク度100パーセント！思い起こせば・・・年少さんの頃は好き嫌いがあつたり、時間までに食べるのが大変だったりいろいろあつたけど、今は給食を楽しみにしている子がほとんどです。
そして年長になると**バイキング給食**！名前だけでもわくわくしますね・・・
メニュー紹介（2～3コ セレクトします）

主食：おにぎり やきそば フルーツサンド ケチャップライス

主菜：エビフライ 煮込みハンバーグ 鶏のからあげ

副菜：マカロニサラダ シャキシャキサラダ ほうれん草サラダ フライドポテト

ミニトマト

デザート：オレンジ いちご いちごケーキ チョコレートケーキ ゼリー2種



『どれにしようかな？』『あとでおかわりしよつと！』
『これだいすきなんやさな！』

バイキングトークに花が咲きます・・・



お友だちとの会話も弾んで
心も胃袋も開放され
セレクトと言いながらも
みんなほとんどの
メニューを食べていました。



感謝の気持ちとして『ありがとうの寄せ書き』を給食センター
山腰栄養士さんにお渡ししました。

山腰栄養士さんからも『もぐもぐいっぱい食べたで賞』を頂き小学校への繋がりとなりました。

- * 給食センターさんには給食の提供だけではなく、いろいろ工夫していただき、食育指導としてもご尽力
いただいています。ここで運営会議の内容を紹介させていただきます（別紙）

古川国府給食センターの運営について（H26.3.3 第2回運営委員会 抜粋）

食は命の根源という食育精神の下、「仕事だから当たり前」というレベルを超えて、子ども達のことを精一杯考えた給食を提供してくださっていることを、ひしひしと実感しました。職員の皆様、本当にありがとうございます。以下にその一端をお伝えいたします。

★平成25年度運営基本方針（4項目）とその成果

1 栄養のバランスのとれた給食

- ・栄養素については、基準量以上の摂取を達成

2 望ましい食習慣を形成する給食

- ・こどもの日や節分等の行事食12回、日本各地の郷土料理6回、外国の料理5回、旬の料理を随時実施し、地域の伝統や文化、旬の食材等を知ってもらった。
- ・バイキング給食を実施。
 - ⇒アレルギー対応食の子どもにもバイキング給食を実施している
 - ⇒園児にもわかりやすいネーミングを考え、楽しんで選ぶことができた

3 安全な給食の提供

- ・全職員に衛生研修を実施し、併せて水質検査や細菌数等測定、消毒殺菌など調理場内の衛生管理を徹底（検査結果はいずれも基準値以下）

4 給食を通しての学校、保育園、家庭及び地域との連携

- ・28品目のアレルギー食品について、延べ433人にアレルギー対応給食を実施
 - ⇒個別面談を行って一人一人の健康状態等を把握し、担任や保護者と連携した
- ・保護者会等と連携して給食試食会を行い、献立に対する理解をいただいた
- ・旬の地元食材をできるだけ多く使用した

★平成25年度給食実施報告（見込み）

- ・今年度から飛騨吉城特別支援学校へも給食実施
- ・試食も含めて年間総計557,200食を提供
- ・1食あたりの平均使用食材数15.1品
- ・国産食材の使用割合92.7%（飛騨地域産は26.7%）
- ・17都県産食品について、毎週1品、放射性物質（セシウム）検査を実施
 - ⇒すべての品目について測定下限値未満
- ・生ゴミを肥料に資源化し、地域の農家や学校農園等に全量リサイクル
 - ⇒調理時の野菜くず10t、**残食12t!**
- ・15件の異物混入等があったが、すべて食する前に対処
 - ⇒機械洗浄や目視の強化等により再発防止を徹底

