

～ 社会事業協会 14か所の保育園の給食 ～

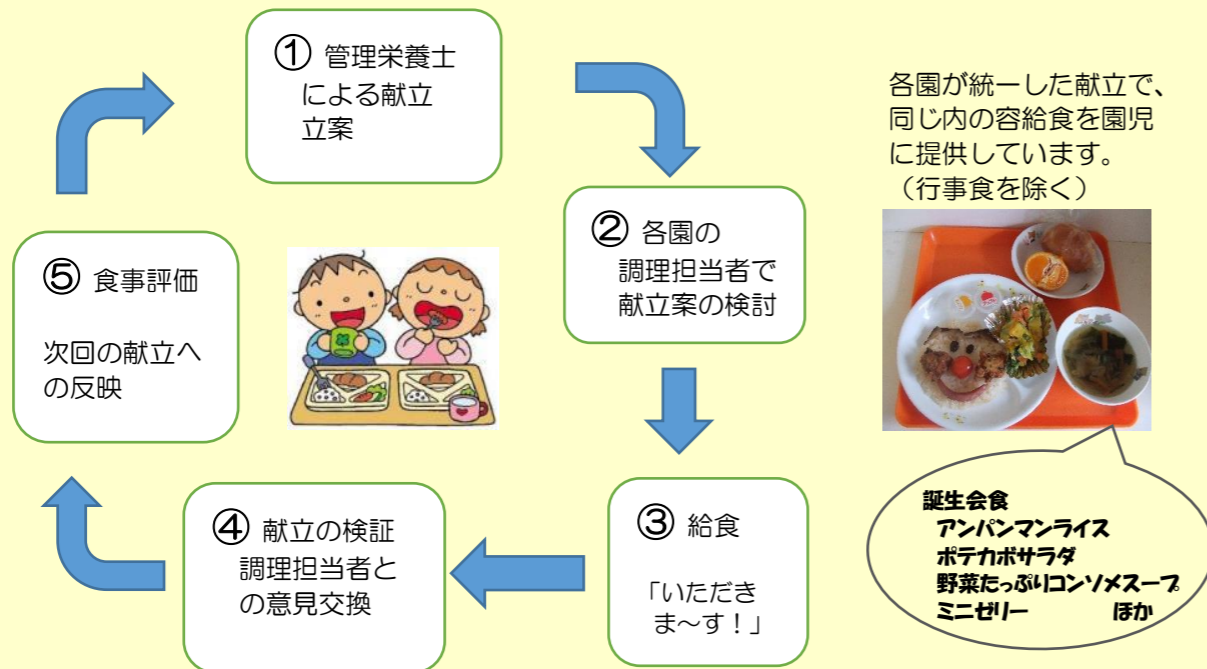
14か所の保育園は、園の大きさはさまざまですが、どの園でも栄養士や調理師の資格をもつ職員が従事し、その専門性を活かして、日々安全でおいしい給食を子ども達に提供しています。

育ちを考えた、おいしい給食



- 0歳児から就学前のお子さんに食事を提供しています。
3歳未満児は、主食及び副食、間食（10時と3時）を提供する、完全給食を行っています。
- 3歳以上児には、なるべく国産の食材や、鹿児島県産の食材を主に使用するなど、地産地消を目指した給食に努めています。
副食と3時のおやつを提供しています。
- 0歳児には、一人ひとりの発達段階に合わせた、離乳食を提供しています。
- 食物アレルギーをもつお子さんには、保護者の方々と相談しながら、対応食を作っています。

より良い給食を目指し、専門の職員が給食を検討！



- 事務局に常勤の管理栄養士が、保育園の統一献立を立案します。
- 給食の内容や調理方法の確認を行うため給食検討会を開催し、献立の検討、調理業務打ち合わせを行います。
- 給食実施後は、子ども達の喫食状況などの報告や献立全体の評価を行い、次に反映しています。各園の調理担当者が意見を出し合い、よりよい給食を常に目指しています。

食育にも取り組んでいます

- 季節や、それぞれの園の特色を活かした食育に取り組んでいます。
- 子ども達が見聞したり、実際に体験することにより、『食』への興味関心が大きくなってきます。
- 何でもよく食べることに繋げるとともに、『食』に関わる物事への感謝の気持ちを育てます。



給食の先生のおはなし



みんなでカレーを作ったり…

食べ物について学んだり、クッキングを体験したりします。

お芋がとれたよ！



お箸でお豆を運べるかな？



食べ物の働きを知ろう！



土の中に、虫さんもいるよ

～色々な研修等を通じ、保護者支援も～

- 事業協会では、年間計画に基づいた研修会を開催。調理担当者は、調理技術や保健衛生研修、調理実習会等をおし、新メニューの開発や、その時々課題に取り組み、より良い給食に努めています。
- 経験や研修で得たことを、保護者や地域の子育て中の家庭へ情報を提供するなど、『食』に関する保護者支援も行っています。



調理技術や新メニュー開発の実習



献立の検討や調理事務に係る研修



保護者への食事指導