

公立保育園の給食

公立保育園では、安全で栄養バランスを考えた給食を提供しています。

乳幼児期は、心と身体の発育発達が著しく、また、正しい食生活の習慣を身につける時期でもあります。保育園給食をとおして「食を営む力」を育てること＝「食育」を実践しています。



うす味でもおいしく

味覚を育てるため、味付けはうす味にし、食材の持ち味を大切にしています。昆布やかつお節、いりこなどの天然だしを使っています。

日本の伝統的な食事「和食」、郷土の味を

日本の伝統的な食事（ひじきや切干大根などの乾物類や豆類の煮物など）や、郷土の味を子どもたちに伝えるため、積極的に献立に取り入れています。

地産地消で安心安全

公立保育園給食では、地産地消を推進し、季節感や地域性を考え、安全で質のよい食材を取り入れるようにしています。

給食に使用する野菜や果物は、可能な限り、熊本市産品・県内産を使用しています。

子どもが食べたいもの、好きなものが増える

各園で嗜好状況を確認しながら、好む傾向にある献立や子どものリクエストも取り入れています。また、多様な味の体験ができるように様々な食材を用い、その持ち味を生かした調理の工夫をしています。

手作りのおやつを

幼児期は、成長が著しいため多くの栄養を必要としていますが、一度にたくさんの量は食べられません。そのため、間食（おやつ）で足りない栄養素を補います。

保育園給食では、10時のおやつ（3歳未満児のみ）は、牛乳とクラッカーなどの菓子や果物を中心に、3時のおやつは、牛乳と手作りおやつや果物を中心に提供しています。おやつは、食事の一部として、野菜や豆類など様々な食材で手作りし、足りない栄養素を補っています。