



4月

令和6年度
長井市給食共同調理場
文責：さたけなおこ

新入園児のお友達はドキドキ・ワクワクですね。
様々な食経験を通して、ゆっくりでもよいので、みんなで食べる喜び
や、食べ物に対する興味関心が持て、しっかり食べられる こども達に
なってもらいたいと思っています。

ご入園・ご進級
おめでとうございます！



よろしくお願いいたします

長井市子育て推進課 栄養士の佐竹直子と申します。
かわいい こども達の 心もからだも健やかに成長できる
よう、給食を通してこども達の育ちに寄り添いたいと
思っています。

「おいしい！」の笑顔のため、愛情込めたおいしい給食
作りに努めます。食べることのお悩み等ございましたら、
園の先生を通していつでもご相談くださいね。



献立表をご覧ください

給食では、こども達に たくさんの食体験をしてもらうため、
いろいろな食材を使用します。献立表に毎日使う材料を記載して
おりますので、ぜひ ご確認ください。



こんだて

旬のものを取り入れ、行事等に合わせた
季節感のある献立を工夫します。
使う食材は県内・国産を中心にできるだけ
添加物が入っているものは使わないように
します。また可能な限り県産、長井産を使用し
地産地消に努めます。

ごはんを中心に、パンや麺も提供します。
おかずは、主菜・副菜・汁物がつきます。
果物やデザートも献立に合わせて提供しま
す。

味つけと噛むこと

食材の持つ本来の味を生かすシンプルな薄
味を心がけます。
料理のだしも、基本的にかつお節や昆布・煮
干し等自然なものからだしを取ります。

こども達にはよく噛んで食べることを自然
に身に付けてもらえるよう、根菜類を取り入
れたり、野菜を大きめに切ったり、少し固め
にゆでたりして自然とよく噛んでごっくんが
できるような献立を工夫します。

調理について

調理場には、いろいろ便利な機械もありま
すが、その日の野菜の状況や、こども達の成
長に合わせて大きさを変えるため、包丁での
手切りを中心にしています。入園したての2
歳児さんの果物には切れ目を入れますが、成
長して指の力がついてきたら切れ目は入れま
せん。食べることから手指の発達を促すた
めです。

食器は持ちやすいもの

食器は、小さい子でも持てる大きさの
お椀やお皿の大きさになっています。ス
プーンやフォークはしっかりと握りやす
いもので、自分で道具を使って食べる喜
びを感じてもらいたいと思っています。
しっかりとスプーンとフォークが使える
ようになったら、シンプルで持ちやすい
六角形の箸へと移行します。お家でのお箸
は、木製のすべりにくくシンプルな物
を選んであげると良いようです。

温かいものは温かく

冷たいものは冷たく

保温・保冷力の高い食缶で配送
します。

ごはんは長井産のお米を調理場で
炊飯し、炊き立てを配缶します。

冷たいものはブラストチラーと
いう冷たくする機械で冷やしてから
配缶します。

園に配送してから、自分が食べ
られる量を先生が盛りつけてくれ
ます。

食べるのが大好きな子に

育ってもらうために

こども達が「給食楽しみだな♥」「食べるのって
楽しいな♥」と思ってもらえるような給食作りに努
めます。

「みんなで一緒に食べるとおいしいね♥」という
共食を通して食べる喜びを感じ、食べるのが大好
きな心を育みたいと思っています。

また私達は「いのち」をいただいて生きているこ
とを知り、「いただきます」「ごちそうさまでし
た」の挨拶など感謝の気持ちも育んでもらいたい
と思っています。