



食育だより

新年度がスタートして、約一ヶ月が過ぎました。子どもたちも新しいクラス新しい環境に少しずつ慣れ始めてきたように感じます。今月の食育だよりでは錦ヶ丘の給食の特色、こだわりの食材と納入業者について紹介したいと思います！

<発注先>

米・野菜	にこにこ畑	無農薬米を幼稚園で五分搗き米に精米して使用しています。他、旬の無農薬栽培の野菜も届けてもらっています。
野菜・魚	敬愛食品	毎朝、肉や魚、可能な限り無農薬で国産の野菜等が配達されます。お魚も新鮮でとても美味しいです。
肉	一真	伊敷にある精肉店から届く、鹿児島県産の新鮮なお肉を使用しています。
	南洲農場	豚の屠畜から加工までを自社工場で行い、ほとんど添加物を使わずに生産されたハム・ベーコン・ウインナーを使用しています。
卵	ヤブサメファーム	餌だけでなく環境にもこだわり、ストレスを掛けないように育てられた鶏が生んだ安心安全な卵です。
調味料	寿草	カレールウや豆類、発酵調味料、お菓子など無添加のものを使用しています。
	川辺みそ	川辺産の大豆と鹿児島県産の大麦を使用しています。麦の香りがする美味しい手作りみそです。
	長寿企画	製造過程で薬品を使わず、自然な甘みのきび糖を使用しています。
	チョコー醤油	小麦・大豆・米・塩のみで作られた醤油です。
乾物	中原商店	いりこや昆布、サバ節、干椎茸、きくらげ、わかめなどの料理にとって大切なだしのもととなる乾物を発注し使用しています。

<給食の特徴>

揚げ物は月に2回

油を摂取すること自体は悪いことではありませんが、あまり多くの量を摂ることは身体によくありません。そのため油をなるべく使用しない蒸し料理や、煮物などを調理に取り入れ、揚げ物は月2回にしています！

和食中心の献立

おむすびの日を粗食の日と捉え、食べ物への感謝の気持ちを育みます。郷土料理なども取り入れ、鹿児島の伝統の味を知る機会を作っています。また、行事や季節に合わせた献立になるよう心掛けています！

陶器の食器を使用

陶器の茶碗を使用することで物を大切にすることを育てています。また、陶器の食器は安定感があり、子どもたちでも食べやすくなっています！

飲み物は番茶を使用

幼稚園のキーパーには三年番茶を準備しており、三年番茶は、冷やして飲んでも身体を冷やしません。給食やおやつ時に、牛乳は一切使用していません。

文責：川畑茉奈美