

令和8年
(2026年)



バンビ保育園



(作成者) 栄養士 野原正子

ご入園・ご進級おめでとうございます！

給食は『頑張る時間』ではなく、『安心できる時間』に！

期待が膨らむ新年度がスタートしました。お部屋の移動や、新しい担任の先生、新しいお友達など、新しい環境に早く慣れてほしいですね。

給食時間は、みんなで仲良く「おいし〜い！」「たのし〜い！」って声が、毎日聞こえたら嬉しいです。

給食が一番ホツとする時間になるよう、みんなの笑顔がふえたらと願っています。



★★★ 園の給食について ★★★

園の給食を実施する上で、
多くのガイドライン・マニュアルがあります。

(主なもの)

- ① 日本人の食事摂取基準(2025)
- ② 授乳・離乳の支援ガイド(2019)
- ③ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019)
- ④ 教育・保育施設等における事故防止
及び事故発生時のためのガイドライン
- ⑤ 大量調理施設衛生管理マニュアル(HCCAP)
- ⑥ 異物混入対応マニュアル

♡ こども達への愛情はもちろん、
こども達の口にはいるものを作るという
重要な役割を、常に責任をもって
取り組みたいと思います。



★ 人気の給食レシピも
発行しています。

6つのこだわり (こどもまんなか給食)

こだわり① 主食はご飯

ご飯には油っこくない
おかずも合います。

琉球料理 和食
中華 洋食



こだわり② 旬のものを使う

その季節に必要な栄養素は旬の食材に含まれます。



こだわり③ 安心・安全

中身のわかる安心

食材選び

衛生的な調理



地元産優先

こだわり④ うす味

素材の味を見分ける力が
良い物を選ぶ知恵に…。



こだわり⑤ 栄養バランス

いろいろな物を
まんべんなく
食べる。



こだわり⑥ 愛情たっぷり

ひとつひとつの
食材を選ぶところ
から洗って切って
料理まで、愛情
こめて作って
います。



🌸 今年度も伝えていきます。

毎月第3木曜日は、「琉球料理の日」

2019年に一般社団法人琉球料理保存協会が制定しました。

沖縄の宮廷料理と庶民料理を基盤とし、

「琉球料理を食べよう！ 琉球料理を作ろう！ 琉球料理を守ろう！」を

合言葉に伝統の技と文化を未来に伝えることを目指しています。

園の給食献立では、

普段から琉球料理をとり入れています。 「琉球料理の日」は沖縄の食材、料理を意識しています。食育でもこれからもっともっと取り上げていきたいと思ひます。

- ハンダマごはん ●クーブイリチー ●イナム
ドゥチ ●チムシンジ ●タマナー ●デークニ ●
マージン ●ゆしどうふ ●チャンプ

沖縄の料理は？

沖縄の食材は？

