



給食たより

給食ができるまで

給食ができるまでには、多くの人が関わっています。今回は、給食ができるまでの流れについて紹介します。

献立を立てる

栄養、組み合わせ、季節感、価格などに配慮して献立を考えます。



農場

生産農家がいろいろな工夫をして、新鮮でおいしい野菜、果物、お米などを作っています。



畜産上

畜産農家、養鶏農家が牛や豚、鶏を大切に育てています。



漁場

漁師が海で魚をとったり、養殖場で魚を育てたりしています。



市場・食品加工場

食材は市場で値段が決まります。
食品加工場では肉をハムやウインナーに、魚をかまぼこやちくわに加工したりします。



給食室

給食の先生が食材をお店に注文し、届いた食材をチェックします。
年齢に合ったおいしい給食を作ります。



食料品店

市場から食材を仕入れ、保育園へ売ります。保育園へ食材を持って来てくれます。



検食

子どもたちが食べる前に、園長先生が給食を食べて、固さや味の確認、異物が入っていないかなどを確認します。



保育室

給食を食べる環境を整えます。
食事の前に手を洗い、今日の献立を確認し、「いただきます」のあいさつをします。



「いただきます」と「ごちそうさま」の意味は？

いただきます！

「いただく」は、もともと「頭にのせる」という意味ですが、物を貰ったり、飲食したりすることを意味するようになりました。

ただ「食べます」という意味で言うのではなく、さまざまな動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。心から感謝して食事を始めましょう。

いただきます



ごちそうさまでした



ごちそうさま！

「馳走（ちそう）」は「かけまわる」という意味があります。

かけまわって食事の準備をしてくれた人々への感謝の気持ちが込められています。心を入れて「ごちそうさま」を言いましょう。