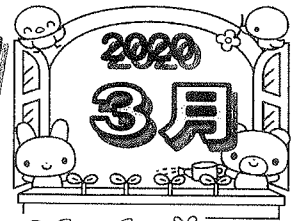




パクパクだより



明照保育園

早いもので、今年度最後のパクパクだよりとなりました。

4月の頃と比べ、お子さんは心身ともに逞しく成長されたことと思います。

この1年の様々な出来事を振り返り、お子さんの頑張りをたくさん褒めてあげてくださいね。



「豊橋市の学校給食」について

もうすぐ小学生になる年長のみなさんは、新たな生活にわくわくどきどきしていることでしょう。また、保護者の方々も、お子さんの小学校入学が楽しみな反面、新たな生活に慣れるまでは、少し不安なこともあるのではないのでしょうか。今月のパクパクだよりは、小学校の様子を少しお伝えできればと「豊橋市の学校給食」についてご紹介いたします。

Q1. 学校給食はどこで作られているの??

豊橋市内には学校給食共同調理場が4か所あります。1日に合計約3万4000食を調理しています。給食は調理場で作られ、各学校へ配送されます。

Q2. 学校給食はどのような内容なの??

主食（パン、米飯、麺類）と副食および牛乳を提供しています。米飯は週3回以上実施し、パンはりんごパン、ロールパン等の9種類を提供しています。麺は月に1回実施しており、ソフトめんや白玉うどん、中華めんを提供しています。

Q3. 特別な献立はあるのかな??

○バイキング給食

子どもたちが様々な料理の中から、栄養バランスや自分の食べられる量を考えながら料理を取ることで、自主性や食物に対する関心を高めることを目的としています。

○とよはし産学校給食の日

豊橋産農産物を使用した特長のある献立を実施します。また、生産農家さんによる、豊橋産農産物をテーマとした講話会を行っています。



認定こども園・保育園では、おやつに牛乳をコップで提供することが多いですが、学校給食では瓶で提供をしています。また、個包装のタルタルソースが付くことや、りんごが皮つきで提供されるなど、今までの園生活の給食とは異なることもあります。ご心配でしたら、一度ご家庭で経験させてあげるとよろしいかと思います。



小学生の我が子と一緒に、給食調理場の見学に参加したことがあります。調理員のみなさんが、子どもたちを笑顔で温かく出迎えてくださり、また、どのように給食が作られているのか、楽しくわかりやすい説明をしてくださりました。小学校に入学した頃、「お給食はだれが作っているの?」と言った我が子。保育園の頃は、調理員さんが給食を作る様子を間近で見ることができ、また調理員さんと楽しくお話をしていたので、小学校の給食に疑問をもったようです。この見学で、たくさんの調理員さんが一生懸命調理してくださっている様子がわかり、益々学校の給食が楽しみになったようでした。

今月卒園を迎えられる年長のみなさんは、新しい生活に疑問や不安を抱くかもしれません。園の給食と学校の給食は少し違うところもありますが、調理員さんが一生懸命作っていることは変わらないと思います。園での楽しい思い出を大切に、元気いっぱい小学生になってくださいね。応援しています!

保護者の方々には、卒園を迎えるにあたり、様々なことが思い出されることと思います。小さな手を握って登園したこと、ときに泣かれて切ない気持ちになったこと、お迎えに行き笑顔でかけよる我が子を抱きしめたこと……。

たのしかったこと、うれしかったこと、少しつらかったこと、どんなときも親子の大切な思い出ですね。卒園間近となり、残りわずかとなった園生活を、お子さんと一緒に楽しんでください。

今年度もパクパクだよりを読んでいただき、ありがとうございました。

豊橋市こども未来部保育課 松井

