

# 給食だより





令和8年度4月

南部療育センター

ご入園、ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度が始まりました。給食だよりでは食に関することや園の給食についての情報を毎月お届けしていきます。今年度もおいしく安心、安全な食事作りに努めていきます。どうぞよろしくお願いいたします。



## 食形態の紹介

<p><u>粗みじん</u></p>  <p>粒がはっきりしたきざみ食 (5 mm角程度)</p>	<p><u>みじん大</u></p>  <p>とろみをつけてグラインダーにかけた物 (2 mm角程度)</p>
<p><u>みじん小</u></p>  <p>ミキサーにかけとろみをつけた物 (粒が少し残る物)</p>	<p><u>ペースト</u></p>  <p>ミキサーにかけとろみをつけた物 (粒がない物)</p>

◎南部療育センターでは通常の食形態の他にお子様の口腔機能に合わせた食形態を提供しています。

## ～給食室より～

旬の食材を使用し、栄養バランスを考えた献立作りをしています。素材の味を生かした薄味を心掛け、子どもたちがおいしく食べられるように食材の切り方や調理方法を工夫しながら給食を作っています。給食のことで気になることがありましたらお気軽にお声掛けください。

栄養士 荒木  
田代 緒方

