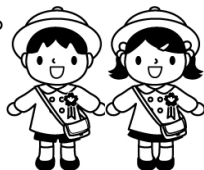


幼児学園の給食について

園の給食は、右の5つのポイントを基本にしています。

幼少期にあごの発達を促すためにも噛む回数が多く、消化吸収する際に胃腸をよく働かせる“和食”で子どもたちの「食べる力」を育てます。



【日本型の食事】

- 米を主食に野菜や肉魚をバランスよく

【食材選び】

- 新鮮なもの、旬のもの、自然農法のもの、地元のもの

【調理の工夫】

- だしを取って薄味に
- 成長に合った大きさ、固さで

【リズムと量】

- 食事、運動、休養生活習慣を大切に

【楽しむ】

- 感謝の心をはぐくむ
- 育て作り食べる楽しみ

●自然農法とは？●



自然尊重・自然順応を基本に、農薬や化学肥料に依存せず作物を育てる栽培方法です。

土壌や作物への「愛情」、生育過程の十分な「観察と研究」、根伸びのよい「土壌づくり」に加えて、化学肥料を全く使わないのが特長です。