

【食材について】

出来るだけ新鮮な生の食材、県産・国産を使用するよう心掛けています。



食材の主な仕入れ先

おおきな木 就労センター大樹	無添加手作りパン ・食パン・ロールパン・アレルギー対応パン	無添加、手作りパンの店
金城商事	肉類 ・豚肉、牛肉、鶏肉…等	県産・国産を使用
タクスイ・丸大	魚類 ・きびなご、さば、キング、鮭…等	様々な種類の魚を使用
新垣青果	野菜類 ・野菜全般	新鮮な野菜を使用
EM 玉城牧場牛乳	牛乳	100%生乳を使用
沖縄食料	米、黒豆、玄米、押し麦、あわ	



園庭や、食堂から作っている工程が見えるようになっています。

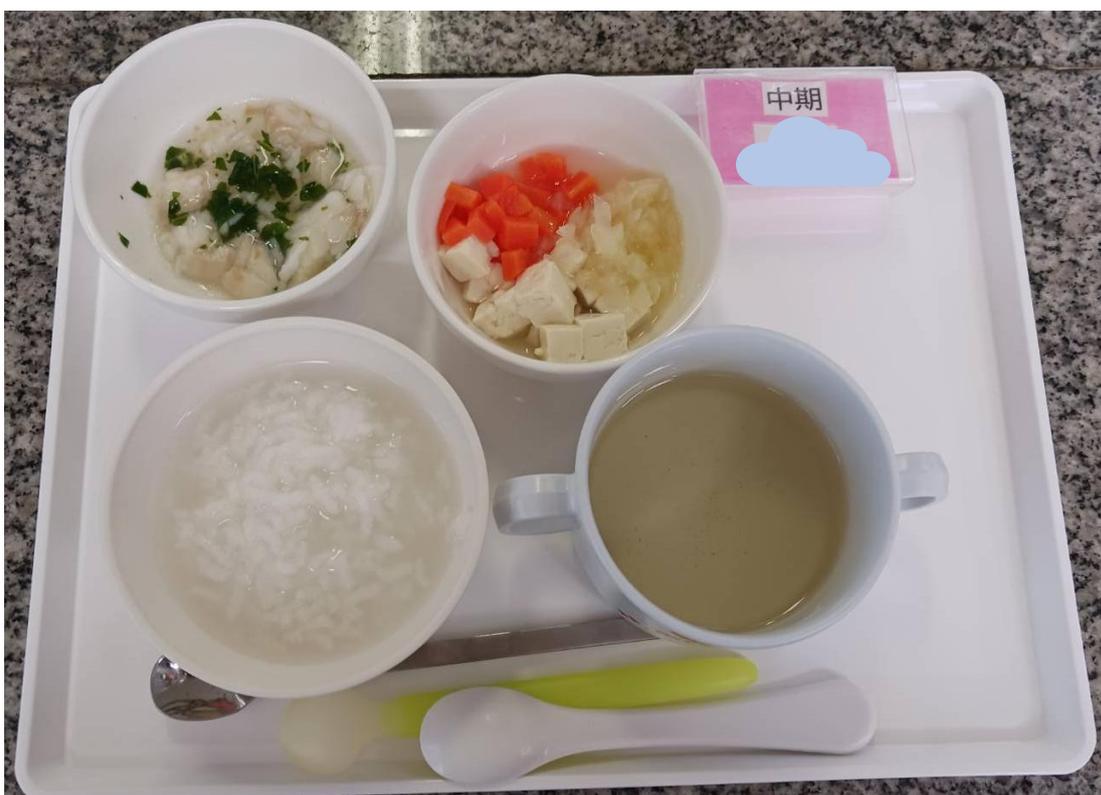


【食事について】

家庭と連携しながら食事を進めていきます。離乳食も初期・中期・後期と段階を踏んで進めていく中で、咀嚼や食材の進み具合、その子の発達に合わせて食事を提供しています。

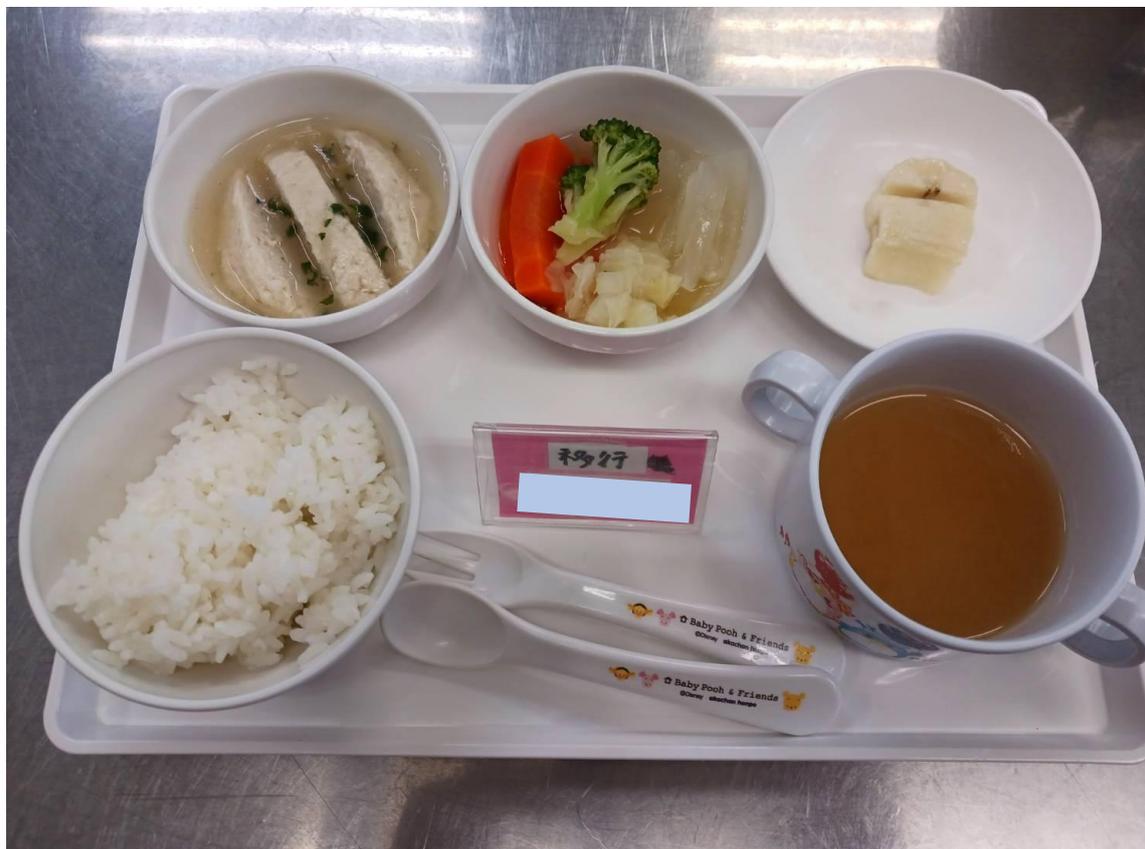


*中期食





*移行食





月に1回ある誕生会には、特別メニューでお子様ランチのような子ども達が大好きな献立を取り入れています。



おやつはケーキです♡



【おやつ】

お食事との栄養価を考慮し、栄養士が考えた献立に沿っておやつも手作りで提供しています。



全て
手作り
です。



【食物アレルギーについて】

すぐ見て分かるように、アレルギー食材が入っているメニューには、食器の色を変えて提供しています。また、栄養が偏らないように除去がある場合には別の食材を代用しています。



*おやつ

おやつも食育の一つとして考え手作りを提供し、おいしく頂けるように工夫をしています。

