

# 9月給食だよ



7月より、給食内容の改善見直しを行なってまいりました。

未満児の食べる食事をもっと安全にしたい、食材や調味料を従来に比べ

『より安心より安全に』を目指し、これまでの仕入れに加えアイチョイスさんの宅配を導入いたしました。化学調味料フリー、無添加調味料、オーガニックの野菜などを積極的に選ぶようにし、砂糖も白砂糖からミネラル豊富な粗糖に変えたり（白砂糖は中毒性が高く体も冷やします）、味塩から本当のお塩（天日塩）にしたりと、子どもたちが体の中から免疫力が付き心身共に健康になる工夫をしています☆

## ●成功する子は「食べ物」が9割

なんてタイトルの本があるくらい食べ物は脳に直結しています。

「食べることは生きること」、一食一食の食事をできるだけ大切にしていきたいですね☆

## ●てんとう虫のお皿は陶器です♡

「なんで陶器なの？」まだ小さい子どもたちに陶器の食器を使うことも、1つの食育です。

「大切に使わないと割れてしまう。」みんなよくわかっています。1年に1回1皿割れるかな、という程です！みんなとても上手に食事をしていますね♪



**添加物、あきらめないで  
少しだけ除去する  
工夫をしてみましょう!!**