

平成31年4月9日
乃木保育所

春風の心地よい季節となりました。今月は春キャベツや新じゃが芋、ごぼう、あすっこなどを取り入れ春を感じられるメニューを心がけています。

さて、今年度も給食だよりを発行します。子どもたちの給食でのつぶやき、食育体験の様子、ご家庭での食生活の参考になるようおすすめレシピを掲載します。おうちで食についての会話をするきっかけとなればと思います。

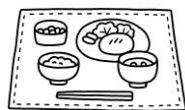


保育所給食について



★バランスよく★

和食を中心とした一汁二菜（主食、汁物、おかず2品）で、必要な栄養をバランス良く摂れるように心がけています。煮干しや鰹節、昆布の天然だしを使いうま味豊かに調理します。



★旬のもの★

旬の新鮮でおいしい野菜や果物、魚などを取り入れ季節感のある献立にしています。食材は地元産・国産を使用し安心・安全な給食提供に努めます。



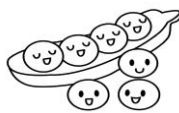
★咀嚼★

給食やおやつでは「カミカミメニュー」も登場します。噛みごたえのある食材を使ったり、素材を大きく切ったりしてカブツとかじる練習になるよう取り組んでいます。子どもたちによく噛んで食べるように声をかけて咀嚼の大切さについて知らせています。



★食育体験★

グリンピース、ソラマメのさや取りや、とうもろこしの皮むきなど子どもたちにお手伝いをしてもらい食材に触れたり、魚の骨取りを行い食べ方の経験をする機会をつくったりします。



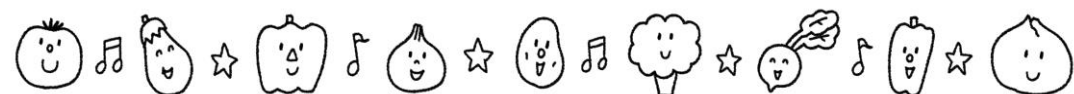
～お知らせ～

♪玄関の展示ケースに毎日の給食（3歳児の基準量）を展示しています。「今日は何を食べたかな」とお子さんとお話しながら見て下さいね。

夏季（7月から9月）の展示は衛生上、行いませんので、その間は写真でお知らせします。

♪毎月の誕生会や七夕まつり、クリスマス会、お別れ会などの季節の行事では子どもたちに喜んでもらえるよう「おたのしみメニュー」が登場しますのでおたのしみに！！

♪献立表に午前のおやつを記載していますが3歳未満児クラスのみ提供となります。



～給食室職員紹介～

「全部食べたよ！」と子どもたちの笑顔や嬉しい声がたくさん聞けるように、おいしい給食を提供していきたいと思います。成長期の子どもたちに必要な栄養素を補うだけでなく、味覚や咀嚼、食育体験も大切に育てたいと思います。食事について分からないこと、質問などありましたら気軽に声をかけてください。今年度もよろしくお願ひします。

給食室 錦織麻里 和田智美 杉谷範子

