



4月★給食だよ！



令和2年4月1日

 社会福祉法人 夢工房
 幼保連携型認定こども園 美ら夢

ご入園・ご進級おめでとうございます。

新入園のお友だちは初めてのことがいっぱいドキドキですね。新しいクラスに進級したお友だちも、お兄さんお姉さんになり、新生活がスタートします。新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起、三食の食事をきちんととる等、生活リズムを整えていきましょう。

職員一同も、子どもたちを喜んで迎えています。給食室では、旬の食材を使った安全でおいしい給食を提供してまいります。今年度もどうぞ宜しくお願い致します。

給食について

☆献立へのこだわり

当園では、味や栄養に配慮した献立で給食作りを行っています。旬の食材を使ったり、お話したりなど、子どもたちが食に興味を持てるよう、職員一同、日々工夫をしています。

配膳について

こりす・りす・うさぎ ～グループ配膳～

乳児クラスでは、家庭的な雰囲気大切に、少人数のグループ毎に子どもたちの目の前で給食の配膳に取り組んでいます。「いい匂いがするね」「にんじんさんだね」等と言葉掛けをすることで食事に関心を持ち保育教諭との信頼関係を築きながら安心して食事をできることを目的としています。

☆ぱんだ・きりん・らいおん ～カウンターバイキング配膳～

幼児クラスでは発達に合わせて、テーブルに並べた料理を順番にとっていくカウンターバイキング形式に移行しています。食具や食器の取り扱い方を学び、5才になると給食当番を決めて配膳をします。自主性を尊重しながらも、友だちのことを考えて行動ができるような環境を工夫しています。

☆4月の献立～こどもに人気のメニュー～☆ 手作りさつま揚げ

＜材料 一人2人分＞

- ・白身魚のすり身 140g
- ・ささがきごぼう 30g
- ・小麦粉 20g
- ・ひじき（乾） 5g
- ☆しょうゆ 5g(小1)
- ☆砂糖 4g(大1/2)
- ☆みりん 4g(小1)

＜作り方＞

- ①ひじきは水煮浸し戻す。
- ②すり身、ごぼう、ひじき、小麦粉と☆の調味料を混ぜ合わせる。
- ③180度程度の油にスプーンで落とし入れる。
- ④浮かんできつね色になったら上上がり。

子どもに人気のメニューです。
ぜひご家庭でも作ってみてください！

子どもたちの給食の様子や食育・クッキングの様子をたくさん掲載していきます！子どもたちの楽しいそうな笑顔、真剣な顔などさまざまな表情をみてくださいね♪

