

4月*給食だより

ご入園・ご進級おめでとうございます。

温かな春の訪れを感じられる季節となりました。新たな生活が始まり、子どもたちはわくわくした気持ちとともに、緊張したり不安に思ったりと様々な感情が湧き出てくることでしょう。落ち着いた雰囲気の中で安心して生活できる環境づくりや、子どもたちの成長に合わせた食べやすい給食づくりに努めたいと思います。

園の給食や食育等について、気になることがございましたら、いつでも保育士・栄養士・調理師にお声掛けください。1年間、よろしく願い致します☆

☆こども園の給食について☆

献立について

旬の食材を多く使用し、食べ物からも季節を感じることができるような給食を提供しています。

また、エネルギー源となる食材だけでなく、カルシウムや鉄分等の不足しがちな栄養素もしっかり摂取できるようにおやつ工夫も行っています。

かつお節・昆布のだしや、野菜のうま味を活かして調理することで、美味しい料理が食べられるように献立を作成しています。

行事食・郷土料理

伝統的な日本の行事や料理に触れることができるよう様々な行事食や全国各地の郷土料理や世界の料理を積極的に献立に取り入れています。

行事食は、見た目にもこだわり、子どもたちが喜んで食べられるように工夫をしています。こどもの日、七夕、ハロウィン、クリスマス、お正月、節分、ひなまつり等さまざまな行事食を提供します！どんな給食・おやつが出るか楽しみにしてください☆

園での取り組み

子どもたちが食に興味を持ち、進んで食べることができるよう、日々の給食や食育・クッキング等、食に触れる機会を多く設けています。

食育では、食事のマナーや食べ物と身体の関係について知ることで、『食事と生活の繋がり』にも興味を持てるよう取り組んでいきたいです。また、食べ物を育てる大変さや自分で育てたものを食べる喜びを味わってもらえるように菜園活動にも力を入れています。

4月の給食について

新年度が始まり、新しい環境でも食べやすいように子どもたちに人気のメニューを沢山取り入れました。

また、春キャベツやたけのこ、アスパラガスなどの旬の食材を使用したメニューも取り入れました！食事の時間にも春を感じてほしいです☆

