



4月 給食だより



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ような環境づくりや、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、いつでも担任保育士や栄養士にお声掛け下さい。1年間、よろしくお願い致します。



給食について



～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に取り組みでいきたいと思えます。また、食べ物を育てる大切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。



～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、薄味でも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に取り組み、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するため、どんな給食・おやつが出るか楽しみにして下さいます。

～4月の給食について～

新年度が始まり、新しい環境でも食が進むように、子どもたちに人気のあるメニューを沢山取り入れました。

また、キャベツやたけのこ、アスパラガス、いちご、スナックエンドウなどの旬の野菜を使用したメニューもあるので、食事の時間にも春を感じるような献立を立てました。

