



きゅうしょくだより

ひむろこだま保育園給食室 2019.4.1

ご入園・ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たに美味しい給食作りをめざします。栄養バランスや安全な食材選び、薄味・食べやすい切り方・盛付け・彩りを考えた献立を考えていきたいと思っています。



保育園の給食について

乳幼児期は心身の発育・発達が著しい時期で、多くの栄養素が必要になります。給食の給与目標量は、乳児で一日量の50%、幼児で43%を補えるように献立を考えます。

旬の食材をはじめ、なるべく多くの食材を取り入れていきます。出汁は天然、調味料も無添加のものを使用し、安全・安心な給食を提供します。

4月の誕生会メニュー

- ・たけのこごはん
- ・鶏の竜田揚げ
(子ども達が大好きな人気のメニューです)
- ・きのこポテトサラダポテト
(きのこの入った栄養満点サラダ)
- ・ブロッコリー
- ・清見オレンジ
- ・春キャベツの味噌汁
- おやつ
- ・いちご大福 (乳児は蒸しパン)



野菜の皮むき等 お手伝い活動

旬の野菜の野菜に触れたり見たり、野菜の皮むきを年齢に応じて取り組みます。給食に出てくる野菜に興味関心をもち、苦手な野菜も食べてみようという気持ちを育み、元気な身体作りをしていきたいと思っています。



☆ラップおにぎり作り☆

幼児クラスで、おやつの時間にラップを使ったおにぎり作りを行っていきます。

☆お弁当給食☆

昨年度に引き続き、お弁当給食を実施します。いつもの給食が自分のお弁当箱に詰められているだけで、特別な気分になります。

♪ニコニコランチ♪

今年度から、月に一回、ノンアレルギーの献立の日を設けます。

お子さまの食についての悩みや質問などがありましたら、気軽に声をかけてくださいね。