

令和4年 4月

ご入園・ご進級おめでとうございます。

寒かった冬もようやく終わり、暖かい春がやってきました。

懸命に花を咲かせる植物を見かけ、すくすくと成長する子どもたちの姿を思い、微笑 ましい気持ちになります。

今年度も調理一同、安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供できるよう心が けてまいります。子どもたちと食育活動を行い、楽しい思い出づくりをしていきたいと 思っております。どうぞ宜しくお願い致します。



給食について

当園では、国産の食材を積極的に使用し、だしや調味料にもこだわりをもって、旬の食材を使用し、栄養に配慮した献立作りを心掛けています。食育活動で子ども達が収穫した野菜を給食に使用することもあります。子どもたちが食に関心を持てるよう給食職員一同、日々工夫して参ります。



給食メンバー

小林広美(栄養士) 0歳児・2歳児担当

子ども達と食育活動を通して楽しい思い出を作っていきたいと思っています。

森川結夏 (栄養士) 0歳児・1才児担当

「食」への興味を少しでも持ってもらえるような楽しい食育活動を子どもたちと行っていきたいと思っています。

石田知美(栄養士)給食の時間を楽しめるように頑張ります。

一年間 よろしくお願いいたします。

食育活動について

昨年度は子どもたちとたくさんの食育活動を行いました。1年を通して日本の四季や 文化を学べるように工夫をしていきます。食育活動の様子は入口にあるスケッチブック で紹介していくのでお迎えの際に是非、ご覧ください。また、この給食だよりにも載せ ていきますので見ていただけたらと思います。

~昨年度の様子~









キャベツちぎり

夏野菜観察·収穫

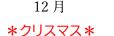
スイートポテトづくり

行事食について

園では行事に合わせた特別メニューの提供をしていく予定です。

~昨年度の行事食 ~







1月 *七草粥*



2月 *節分*



3月 *ひな祭り*

その他にもお彼岸→おはぎ、ハロウィン→型抜きクッキーなども提供しました。 今年度も子どもたちに喜んでもらえる行事食を提供できるよう、彩、味、盛り付けを 工夫した献立を考えていきたいと思います。

子ども達の朝食

朝ごはんはパン派?ご飯派?

忙しい朝の時間の朝食の準備は、毎日大変ですよね。手軽に食べられるスナックパンなど は便利ですが 糖質が多く、副菜も脂質が多いメニューになりがちです。小麦に含まれるグ ルテンが便秘と関係があるとも言われています。ご飯は腹持ちも良く、かみ砕くのにたくさ ん噛む必要があるため消化のも良くおすすめです。