

令和7

4

月

給食だより

ご入園・ご進級、おめでとうございます。
子どもたちは新しい環境の中で、期待と不安でワクワク・ドキドキしていることと思います。
子どもひとりひとりが園に慣れ親しんでいく過程は様々ですが、
みんなで集まって食事をする雰囲気は安心して過ごせる「心のよりどころ」となる場です。
「園の食事が楽しみ」という気持ちにつながるよう
日々成長していく子どもたちを“食”の面からサポートしていきたいと思っています。

給食室では、子どもたちへの愛情はもちろん
子どもの口に入るものを作る
という重要な役割にやりがいと責任を感じて
毎日作っています。
栄養バランスや安全な食材選び、
食べやすい切り方や盛り付け等、
子どもたちが美味しい楽しい食事の時間になるようにと日々思っています。
子どもたちの
『おいしい』の声が
なによりの励みです。

おいしく味わう幼児食

楽しく食べられること、
「おいしい」と味わえることが
何より大切なこの時期には、
本物の味を知ることが必要です。
「うまみ」という繊細な味わい
がわかる日本人の味覚ベースは、
だしにあります。
幼児の食事こそ本物との出会い
の場にしたいですね。
また、見た目にもおいしそう
だったり、シャキシャキ、ポリ
ポリ、などいろいろな食感が楽し
めたりできるような盛りつけ
やメニューも工夫しましょう。

今月のメニュー紹介 【もずくスープ】

- ・生もずく 1袋 ・だし汁 500ml
- ・人参 1/2本 ・薄口醤油 小1.5
- ・えのき 1袋 ・塩 少々
- ・豆腐 1/2P ・ごま油 適量
- ・ネギ 適量

- ①だし汁に、人参・えのきを入れ
柔らかくなるまで煮る。
- ②①にもずく・豆腐を入れ沸騰したら、
薄口醤油と塩で味をつける。
- ③ごま油をひと回しして、
お椀に盛ってネギを散らせば完成！

- 4月5日(土) 入園進級親子遠足
- 4月24日(木) 誕生会
- 4月25日(金) 弁当の日

お誕生会は、
一足早いこいのぼりが
テーマです。
子どもたちが大きく元気に育って
くれることを願って・・・
お楽しみに♪

日	曜	副 食	おやつ	未満時 追加分	離 乳 食
7 21	月	豆腐のそぼろ煮 きゅうりとかまぼこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	牛乳 クッキー	牛乳 せんべい	おかゆ・スープ 豆腐と野菜の煮物 カボチャ煮
8 22	火	鶏のから揚げ ごまマヨサラダ もずくスープ	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳 チーズ	おかゆ・スープ 魚の野菜あんかけ りんご煮
9 23	水	鶏肉のみそ焼き ほうれん草ののり和え かきたまスープ	牛乳 餃子の皮ピザ	牛乳 ビスコ	おかゆ・スープ じゃが芋の煮物 バナナ
10	木	魚のチーズ焼き 大豆とひじきの炒り煮 筍のみそ汁	牛乳 マカロニきな粉	飲み ヨーグルト	おかゆ・スープ 魚の野菜あんかけ おろしりんご煮
11 30	金	シチュー コールスローサラダ	お茶 おにぎり	牛乳 バナナ	おかゆ・スープ じゃが芋の煮物 カボチャ煮
12 26	土	肉うどん 春キャベツの即席漬け	牛乳 ミニパン	牛乳 せいべい	くたくたうどん 野菜スープ バナナヨーグルト
14 28	月	チキンの甘辛煮 添え)キャベツ・きゅうり ミネストローネ	牛乳 ジャムサンド	牛乳 せんべい	おかゆ・スープ 魚と野菜の煮物 りんご煮
1 15	火	魚の香味ソース 野菜サラダ もやしのみそ汁	牛乳 バナナ お菓子	牛乳 コーンフレーク	おかゆ・スープ ささみのくず煮 バナナ
2 16	水	チキンカレー ごまじゃこ和え	牛乳 2色ゼリー	牛乳 チーズ	おかゆ・スープ カボチャ煮 バナナ
3 17	木	魚のムニエル つわぶきの炒め煮 野菜たっぷりスープ	牛乳 ココアケーキ	飲み ヨーグルト	おかゆ・スープ 豆腐の野菜あんかけ りんご煮
4 18	金	じゃがいもの煮物 白菜のツナ和え チンゲン菜のみそ汁	お茶 豆乳っこ	牛乳 バナナ	おかゆ・スープ 野菜の煮物 カボチャ煮
19	土	ぶっトン煮 とうふのスープ	牛乳 ミニパン	牛乳 ビスコ	野菜おじや カボチャ煮 りんご煮