

「おい〜い！」通信

あおい保育園 給食だより R5.4.4



ご入園、ご進級 おめでとうございます！

心地よい春風と共に、わくわくの1年が始まりました。
大勢の友達と一緒に食べる給食は、とっても楽しくておいしいです♪「みんなで食べる嬉しさや楽しさ」を味わってもらえるよう、心を込めて今年度も給食を作っていきたいと思っております。
今年度もよろしくお願いたします！



あおい保育園の給食



- 屋食 ◇時間 すみれ組・・・10時45分頃
ゆり・さくら組・・・11時頃
きく・ちゃうりっぷ・ぼら組・・・11時30分頃
- ◇内容 「ご飯+主菜+副菜+汁物+果物」
毎週水曜日は麺の日 「麺類+主菜+副菜(汁物)+果物」
- 和食中心に・・・栄養バランスが良い
- 旬の食材を取り入れます・・・旬の食材は栄養価が高くおいしい！
- 行事食・郷食を取り入れます・・・食文化を伝えていきます

成長に合わせて
時間は変更して
いきます



あおい保育園では、毎月「予定献立表」と「給食だより『おい〜い』通信」を発行し、食に関する情報をお届けします。
また、玄関に「今日の給食」の写真を掲示しています。親子の楽しい会話のきっかけや、食事の参考にさせていただけると嬉しいです。



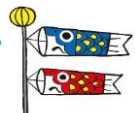
昨年のぼら組さんが、卒園制作として、とっても素敵なボードをプレゼントしてくれました！今年度からボードが一新します☆

＊4つのおさら＊



給食では、主に主食のご飯を中心に、「一汁二菜」(汁・主菜・副菜)からなる日本型食事形態をできるだけ献立に取り入れています。この「4つのお皿」(ご飯・汁・主菜・副菜)がそろると自然とバランスのよい食事をとることができるといわれています。子ども達は、日々4つのお皿がそろっていることを確認しながら給食を食べています。

今月のおすすめメニュー こいのぼりバーグ



- <材料 4人分>
豆腐・・・1/4丁
合挽肉・・・150g
玉葱・・・1/2個
油・・・小さじ1
卵・・・1/2個
パン粉・・・25g
塩・こしょう
キャベツ・・・1枚
きゅうり・・・1/2本
コーン・・・4粒
ケチャップ

- <作り方>
①豆腐は水切りする。玉葱はみじん切りにして炒め、冷ましておく。
②合挽肉に、①の豆腐をつぶして加え、玉葱、卵、パン粉、塩・こしょうを加え、よくこねる。
③②をこいのぼりの形にし、コーンを目にする。200℃のオーブンで15分ほど焼く。
④キャベツは千切りにして、ポイルする。きゅうりはスティック状に切り、ピクルスにする。
⑤きゅうりを支柱、キャベツを吹き流しに見立てハンバーグを飾る。ケチャップでうろこを書く。

4月28日 子どもの日お祝い会

5月5日は「こどもの日」。子どもの日は、端午の節句の日でもあり、子ども達みんなが元気に育ち、大きくなったことをお祝いする日です。給食は、「こいのぼりバーグ」 おやつには「かしわもち」を提供します。



＊特別食への対応＊

離乳食



すみれ組の間は、お汁は昆布だしにしています。

食物アレルギーによる除去食



* 病院の診断書、保護者からの除去依頼書をもとに、除去食・代替食を個別に作ります。

* 離乳食は食べる(かむ)ことを学習し、食べる楽しさや意欲を育てる時期でもあります。ご家庭での食事の状況をお聞きしながら、一人ひとりの「食べる力」にあわせて進めています。

* 食欲や咀嚼機能の成長、発達に応じて食事の量、調理形態に配慮した食事を作ります。

* 食べようとする意欲を大切に、手づかみ食べを見守ります。



♡毎月「お弁当の日」があります。(7.8月はありません)

♡毎月誕生会の日「お赤飯」です。