



## 進級・入園おめでとうございます！

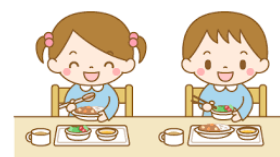
玄関前のちゅうりっぷやムスカリが咲き、すっかり春になりましたね。  
進級の準備をしてワクワク、ドキドキ、期待いっぱいのこどもたち。

新しいおともだちを迎え新年度がスタートします。給食室は、こどもたちの食事の様子を、安全でおいしい給食作りに励んでいきます。

また、こどもたちの声に耳を傾けながら、給食や様々な食に関する体験を通して、『食を営む力』を育む環境作りをしていきたいと思ひます。



## 保育園の給食について



園の給食は、食材のおいしさを味わってもらうために、旬の食材を取り入れています。また、かつお節と昆布でだしをとり、薄味を心がけています。

献立は、月に同じ献立を2週間ずつ繰り返しています。それは、いろいろな食材や料理に出会い、始めは食べられなくても繰り返すことで少しずつ慣れ、おいしさを感じてもらうことが目的です。0～1歳児クラスは材料名を記載した紙の献立表をお配り致します。食べたことのない食材は事前にお試しいたしますようお願いいたします。また、献立はコドモンで確認できますのでご覧ください。材料名の記載はありませんので、確認したい場合は紙の献立表をお渡し致します。担任までお伝え下さい。

こどもたちが当日食べた給食とおやつは、玄関に展示してあります。離乳食は0歳児クラスの扉の左側になります。お迎えの際、お子様とご覧になって、量や形態など参考になさって下さい。また、コドモンにも写真の掲載がありますので、そちらも併せてご覧ください。家庭でも作ってみたいメニューがありましたら、レシピをお渡しできますので担任までお声掛け下さい。



←にんじんの皮むきの様子

白菜ちぎりの様子→



## 今年度の食育計画

食への興味や食べる意欲に繋がるよう、季節の食材に触れる機会を作っています。主な活動として、園庭のプランターで野菜の栽培や収穫。クラスに合わせて、とうもろこしや玉ねぎの皮むき、簡単なおやつ作りなどのクッキングを予定しています。また、幼児クラスは大きなお魚に触れ、食べる機会を作り、食材の命の大切さも伝えていきます。活動の様子は給食だよりや掲示板等でお伝えいたします。

また、日々の給食を通して、「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶、スプーンやフォーク、箸の持ち方、正しい姿勢等が身につけていきます。とは言っても一番大切なのは**楽しく食べる事**です。毎日、給食の時間が楽しくなるよう職員で工夫していきたいと思ひます。

4～5歳児クラスはクッキングの際、エプロン・三角巾・マスクを使用することがあります。日程が近くなりましたら、配信にてお知らせいたしますので、ご協力お願いいたします。