



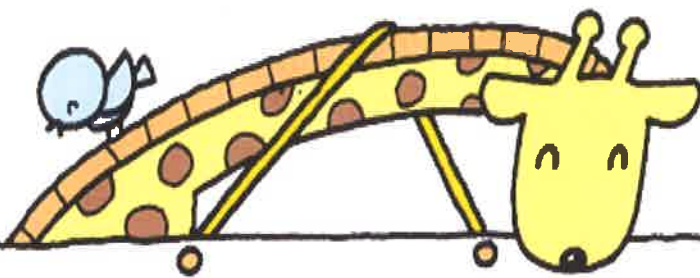
4月 給食だより



石原かがやきこども園 管理栄養士 水野 路子

入園・進級おめでとございます。今年度もどうぞよろしく申し上げます。

桜舞う4月。入園・進級したお友達の小さな胸には、新しいお友達や先生・新しいクラスの期待と不安が入り混じっているのしょうね。みんなが一つずつお兄さん・お姉さんになる第一歩目となる今月は今まで園で多く給食に出されているもの・お家でもおそらく定番のごはんを献立のテーマにしています。これから1年間を通して、食材の種類や味付けの幅を少しずつ増やし、たくさんの味覚や食への興味を持ってもらえる給食にしていきたいと思います。



石原かがやきこども園の給食は・・・

- ★ 石原かがやきこども園の給食はごはんが中心の和風献立がメインです。今日、家庭での食事でも欧米化になっています。きんぴら・酢の物・煮物など、家庭でも作る習慣が減ってきており、子供が食べたことがない、知らないというのが現状です。園ではなるべく和食を食べる習慣をつけたいと考えています。また、これをきっかけに、ご家庭でも和食を取り入れたり、食材の名前をあげるなどしていただければ、子供たちの食への関心が高まるのではと考えています。
- ★ 園での栄養目標に準じて、給食とおやつから下記の値を平均で摂取できるようにしています。
 - 以上児・・・約 580kcal
 - 未満児・・・約 500kcal
 年齢・成長に合わせて、栄養価等を見直しながら園に見合った食事内容を検討します。

今月の食育予定

わくわく組さん

28日・・・ミニトマトへたり・レタスちぎり
きのこのちがい

ひまわり組さん

18日・・・食品群・紙芝居
28日・・・おにぎり作り

すずらん組さん

12日・・・お団子作り
24日・・・食品群・紙芝居

ばら組さん

17日・・・じゃがいももち作り
20日・・・食品群・紙芝居



子供たちがその日に食べた昼食・おやつを給食室前の二子ちゃんに展示しています！

料理名だけではイメージがわからない献立もあると思いますので、作り方・材料などお気軽にお尋ねください。給食だよりの中でも、レシピを紹介していきます。



さてさて！今年度はどんなお話をきかせてくれるかな・・・？

楽しみに待っていますね♪

みんな毎日元気に園に来てくださいね！！

