

～ 食べることは、人とつながり 生きること ～

# 給食だより

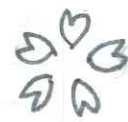
箕面保育園 給食室 2021年度 4月号 No.72



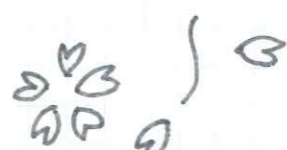
## 入園・進級 おめでとうございます

暖かな日差しと満開の桜。ひとつおにいちゃん・おねえちゃんになったことを喜んでいる子どもたちです。新しいお友だちも増え、期待で月々いっはいのことと思います。今年度も給食室では子どもたちが『おいしい!』『たのしい!』とお友だちや先生と一緒に感じられる給食づくり・食育活動をおこなっていきたくと思っています。

また、家庭と繋がりながら“食べること”を大切にしていきたいと思いますので、『これどうやって作ってるのかな?』『子どもが好きなメニューを知りたい!』など、気になることがありましたら、いつでも給食室の職員に声をかけて下さいね。



## 給食室の職員を紹介します



子どもたちの食べてみたい気持ちがいっくらぶような給食づくりと言葉かけで好きな食べものがふえまふおにと原真いを込めて給食づくりをかまぼります。 福本明香



姉妹園のおひさま岡町保育園から転勤してきました伊藤です。楽しく元気に、子どもたちが笑顔になれる給食づくりをしていきたいと思っています。よろしくお願ひします! 伊藤桃子



子どもたちと一緒に食べることで楽しいと感じていく下らいいよと思ひま。 松田美奈子



食べ物で子供達に季節を感じ楽しんでもらえる給食作りを頑張ります。宜しくお願いします。 若野奈子



## 箕面保育園

## 給食のこだわり

**給食の献立について**  
毎月、おたよりの裏面に献立表を掲載しています。栄養群別で載せていますので、給食の栄養バランス、どんな食材を使っているのかなど、見てみて下さい。旬の食材を中心に、毎月献立を立てています。

**2週間のサイクルメニュー**  
献立は、2週間で1サイクルの繰り返しメニューにしています。初めて食べる食材やメニューも、繰り返し食べることで慣れ、自分で食べてみようと思えるようになります。おいしいと思ひま。食べてみたい思ひが膨らむ給食づくりを大切にしています。

### 安心・安全な食材選び



食材は国産のものを中心に、業者と連携を取りながら選び、仕入れていきます。産地ボードを掲示していただきますので、ご覧ください。

感想ボックスが玄関においてあります。ご自由にどうぞ!

### 給食サンプル食材の展示

玄関の正面に、毎日の給食サンプルを展示しています。(量は3歳児の量を目安にしています。)子どもたちの姿を書いた“まよりのきゅりしゅ”も掲示していますので、子どもたちと一緒に見てみて下さい。

### 給食・おやつレシピ発行

子どもたちの好きなメニューや、家庭でも簡単にできるレシピを紹介しています。玄関前に掲示してありますので、ぜひ作って見て下さい。レシピを作った感想はもちろん、家庭での食事に関わるエピソードや悩みなど...いつでもお待ちしております!

## おしらせ

4月の  
**お誕生日**  
4・5歳 20日(火)  
3歳 22日(木)

### 保育園のお米は...

箕面保育園の給食では、五分づき米を使用しています。五分づき米は白米よりもミネラルが豊富に含まれていること、噛みごたえがあるため、よく噛んで食べてほしいという思いで五分づき米にしています。4月は新しいお友だちもいるので、食べ慣れている白米を使用します。徐々に、五分づき米へと変えていく予定です。

子どもたちの様子や食育の取り組みも、写真で掲示していけたらと思ひま。また見てみて下さいね。

