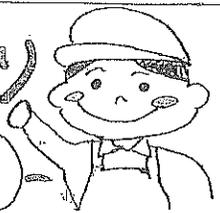


給食たより

～みんなと一緒に楽しく食べよう!～

2024年度 築面保育園 給食室

築面保育園の給食のこだわり



献立について
 毎月給食たよりの裏面に献立表を掲載しています。栄養群別に載せているので、給食の栄養バランスや食材など見てみてください。旬の食材を中心に毎月献立を立てています。

給食サンプル食材展示
 玄関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。その日の献立と共に子どもたちの姿を書いた「まほうのきゅうりく」も掲示していますので、ぜひ子どもたちと一緒に見てみてください。

安心!安全!な食材選び!

食材は国産のものを中心に、業者さんと相談し、仕入れています。玄関に食材の産地を記載した「産地ボード」を掲示していますので、ご覧ください。

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を繰り返し食べることで慣れ、自分で「たべてみよう!」と思えるようになってほしいと思っています。子どもたちの「たべてみたい!」が膨らむ給食づくりを心がけています。

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作れるメニュー、子どもたちが一緒にお手伝いできるものなどを玄関に掲示、配布しています。ぜひお家でも作ってみてください。

入園・進級おめでとうございます

ぽかぽか陽気の中、わくわくの新年度がはじまりました。今年度も給食室では、子どもたちが「おいしいね」「たのしいね」とお友だちや先生たちと一緒に感じられる給食の時間や食育活動をおこなっていきたいと思います。また、子どもたちの「たべたい!」を大切にしたいと思っていますので、「このメニューの味付けを知りたい」「よく食べる味付けは?」など気になることがありましたら気軽に給食室の職員に声をかけてください。

給食室の先生の紹介

今年は①お前 ②自己紹介 ③思い出の味で ご挨拶させていただきます。

① 山崎 愛紗です。
 築面保育園で栄養士をしています。子どもたちの好きなものが増える給食づくりを心がけています。
 ②おばあちゃんか作のたこ - お母さんが作ったモチモチのたこや、お父さんが作ったお好み焼きを、どちらも同じ味に仕上げたいです。F3にお戻しします。

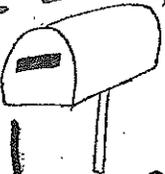
山里 希です。
 体を動かすこと、おいしい料理を食べることが大好きです。
 思い出の味は、「お母さんが作るチキンオムレツ」です。小学生の時に塾で食べるお弁当にはいっていません。オムレツを食べると元気な気分です。

高橋 絵梨奈
 自己紹介
 食育のこと、お菓子づくり、音楽が大好きです!!
 子育てながら、築面保育園の食事づくりをしています。おしゃべりすることも大好きです。
 思い出の味
 祖父母が鹿児島島嶼美出身なので、鶏飯(けいはん)は、昔から馴染みがあります。よく家で食べています。

① 宮崎 真子です。
 ② 5人家族です + ワンコ1匹
 ③ お母さんの お好み焼き

① 山口 由紀
 ② 観劇が趣味です。今年楽しかった舞台は「オデッサだ。」
 ③ 桜もちのシーズンですね。故郷の島根は、グループ犬の長命寺でした。送ってもらっても食べたい味です。

山本 希
 今年2月から給食室でお手伝いさせていただきます。よろしくお願ひします。
 思い出の味は、おばあちゃんのおきりぎりす。



レシピを作った感想はもちろん、お家での食事に関わるエピソードや悩みなど、玄関に用紙を置いてありますので、いつでもお待ちしています!



4月のお弁当日

18日: 3・4・5歳 遠足

おねがい

- * プチトマトやぶどうは窒息の危険があるため **必ず1/4等分**に切ってお弁当に入れてください。
- * 小さいカップやゼリーなどデザートとして入れることはお控えください。

ご協力よろしくお願いします。