



入園、進級おめでとうございます。

暖かな春の日差しの季節となりました。初めての保育園、新しいお部屋でドキドキの新年度のスタートですね。今月は園での給食にも早く慣れやすいように食べやすい献立を多く取り入れています。

～ちいさなたね保育園の給食について～

- 給与栄養目標量は園児の体重から算出し一日の目標量の3歳以上は40%、1,2歳児は50%を給食とおやつから摂取できるように園で献立を作成しています
- 園では月のサイクルメニューにしています。
子どもは食べられない献立が苦手なことが多いので、この前食べた（見た）となることで食べやすくしています。また調理する際も前回は食べにくそうだったから小さくしてみるなどの工夫もしやすいです。
- 食中毒防止の観点から果物以外の肉、魚、野菜は加熱殺菌を行っています
- 食材はパルシステム、オイシックス・ラ・大地、季節により近隣の農家さん、調味料は太陽食品などから購入して出来る限り安全、安心な食材選びをしています
- 鰹節と昆布からとっただしを味噌汁や煮物などに使用しています。
- 食器は素材の安全性と丁寧に扱わないと割れてしまうことを感じて欲しく陶器を使用しています。
割れてしまって危険と思われるかも知れませんが陶器の温かみや保温性などメリットも多くあります。
- 園で初めて食べる食材もあると思いますが、アレルギーなど考慮し園での提供前にご家庭で試して頂くようお願い致します
- 給食のレシピをCOOKPADに掲載しています。知りたいレシピなどございましたら、掲載しますので、お気軽にお声掛け下さい



今年度も毎月交代で旬の野菜、箸の持ち方など子どもに合わせて食育を行います。

4月は3歳児で「キャベツ」を使った食育を行います。

キャベツは「春キャベツ」「夏秋キャベツ」「冬キャベツ」と大きく3つの旬があります。この時期の「春キャベツ」は、水分が多く葉が柔らかいのが特徴です。神奈川県三浦半島などで作られています。「夏秋キャベツ」は群馬県嬬恋など涼しい地域で収穫され「高原キャベツ」とも呼ばれています。「冬キャベツ」は愛知県などで栽培されていて、産地や品種が違ったものが栽培され年中キャベツが出回っています。

食育の様子はキッチンカウンター横に掲示しますので降園時などにご覧下さい。

