



4月号

～あおぞら保育園～
2016. 4. 1



暖かい日が少しずつ増え、春らしくなってきました。新しいお友達、新しい0歳児を迎え、新年度のスタートです。

給食室も、子どもたちの様子を伺いながら、安全でおいしい給食づくりを心掛け、楽しい食事や、様々な食に関する体験を通じて、食への興味が持てるような環境づくりをしたいと思います。

食育目標

- ①お腹のすくリズムがもてる子ども
- ②食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③一緒に食べたい人がいる子ども
- ④食事づくり、準備にかかわる子ども
- ⑤食べものを話題にする子ども

食事を通して情操面や知能面を育てる”食育”。特に乳幼児期は、その後の人生における食習慣を身につける大切な時期です。園とご家庭の連携で、子どもへの食育を進めていきましょう。

今年度の予定

★幼児：調理保育★



今年度も、幼児クラスを対象に、調理保育を行う予定です。

- *つき組 6回
- *はな組 3～4回
- *ことり組 2～3回



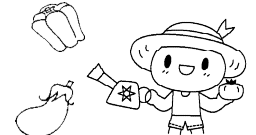
そのほかに収穫した野菜で、簡単なミニ調理保育なども行う予定です（乳児クラスも）。また、食材を知る、食材に触れる機会も多く取り入れたいと思っています。（皮むき、梅ジュースづくり等）

★野菜の栽培★



幼児クラスを中心に、テラスのプランターで、野菜の栽培を行います。

4・5月は夏野菜の植え付けの季節、これから苗や種を植える予定です。子どもたちには、お水をあげたり育てていく様子を見て、収穫の喜びを味わってもらいたいです。



★給食の試食★

今年度も、保育参加、懇談会の日に試食していただく予定です。ことり組、はな組、つき組の保護者の方を対象に、5～6月と11月に予定しています（11月はうさぎ組も予定）。この機会に「子どもたちが毎日食べている給食の味」を知っていただけたらと思います。



★ラップおにぎり(毎月)★

つき組・はな組で、月に1回給食時にラップを使ったおにぎりづくりを行います。ことり組でも様子を見て取り入れていく予定です。



★おじゃましま～す★



幼児クラスを中心に、給食の先生がお部屋に入り、子どもたちと一緒に給食を食べる予定です。



★その他★

☆お花見、運動会の予行、ミニ遠足などでは弁当給食をつくります。



☆毎月のお誕生会や行事食は、子どもたちに喜んで食べてもらえるような特別メニューを取り入れています。



☆長寿会では、地域のおじいちゃん、おばあちゃんをお招きして、一緒に遊んだり、会食をします。

☆給食ブログを毎日更新しています。その日のメニューや子ども達の食べている様子を写真付きで掲載しています。

☆サンプルケースでその日の給食とおやつ、実物展示などを行っています。

～保育園の給食について～

乳幼児期は心身の発育、発達が生涯で最も旺盛な時。当然ながらこのような成長には多くの栄養素が必要になります。

園の給与目標量は、乳児で1日量の50%、幼児で1日量の45%を補えるよう、給食とおやつの献立をたてています。

この栄養量に基づき、旬のものや、なるべく多くの食材や料理を取り入れるよう心がけています。

*魚・肉・卵・牛乳等は当日納品、調味料等は生協（パルシステム）で購入。

*塩は天然塩、砂糖は花見糖を使用。

*だしはインスタントではなく、すべて園でとっています。



*手作りを心がけ、添加物、加工食品の使用は控えています。

カレーやグラタン等のルウも手作りで。

