

きゅうしよくだより

4月号

～あおぞら保育園～
2020. 4. 1

今月の目標

新しいクラスでの食事に慣れましょう。

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

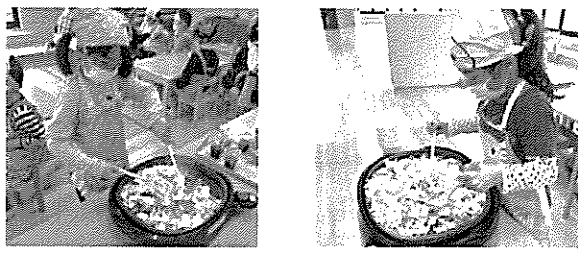
給食室も、子どもたちの様子を伺いながら、安全でおいしい給食づくりを心掛けていきます。楽しい食事や、様々な食に関する体験を通じて、食への興味が持てるような環境づくりをしたいと思います。

給食の様子

㊦焼きそば作り



初めて包丁を使った調理保育に挑戦しました。緊張感を持ちながら調理しました。

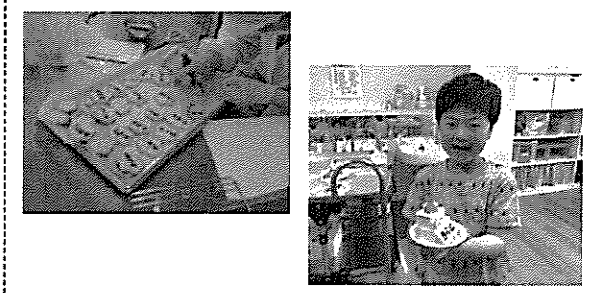


㊦お弁当給食



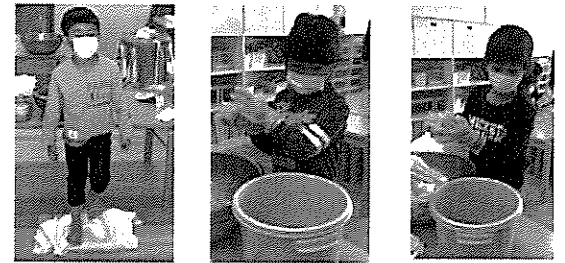
お別れ散歩の日にお弁当給食を行いました。いつもと同じメニューですが、お弁当に入れてみんなで食べるだけで、おいしさが倍増です！

㊦お祝いケーキ



卒園・進級を祝って、ケーキを作りました。卒園する新1年生には、特別に一人ひとり名前入りのクッキーをつけました。模様もそれぞれのイメージに合わせた飾りがついています！担任の先生が名前を呼びながら、一人ひとりに手渡しました。

㊦味噌作り



恒例になっている、味噌作りを行いました！仕込んだ味噌は12月頃完成予定です。

食育目標

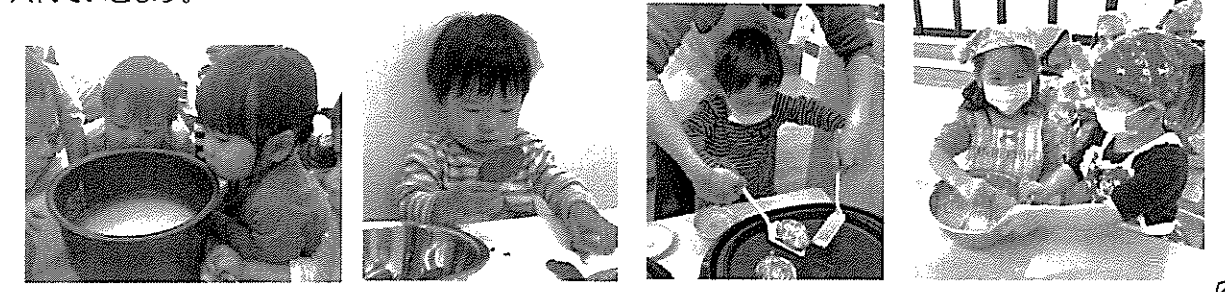
- ①お腹のすくリズムがもてる子ども
- ②食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③一緒に食べたい人がいる子ども
- ④食事づくり、準備にかかわる子ども
- ⑤食べものを話題にする子ども

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

★調理保育★

幼児クラスを中心に、調理保育を行います。
*つき組 6回 *はな組 4回 *ことり組 4回 *乳児 随時
このほかに玉ねぎの皮むきなどのお手伝い、味噌づくり、ミニ調理保育など、食材に触れる機会を多く取り入れていきます。



★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。穫れた野菜は給食や調理保育で使用します。



★給食の試食★

今年度も、保育参加・懇談会の日に給食とおやつを試食を行います(つき組～うさぎ組)。
べんぎん組・ひよこ組は懇談会でおやつのみ試食を予定しています。

★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。夏ごろからは、ことり組でも取り入れていく予定です。



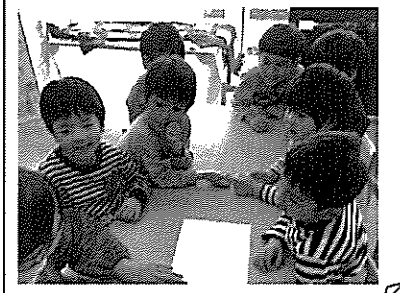
★お弁当給食★

運動会や発表会の予行、ミニ遠足などでは、園でお弁当を用意して食べます。



★リクエストメニュー★

月に1回、子どもたちからのリクエストメニューを取り入れません。(4、5歳児クラスを中心にリクエストを聞いています。)



★その他★

☆毎月のお誕生会は、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。
☆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を展示しています。
☆毎日の給食時クラスを回ります。子どもたちとコミュニケーションをとりながら、食べている様子を観て、日々の給食づくりに生かしていきます。

～保育園の給食について～

園の給与栄養目標量は、乳児で1日量の50%、幼児で1日量の45%を補えるよう、給食とおやつを献立を考えています。
この栄養量に基づき、旬のものを使いながら、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)で購入しています。
*塩は天然塩、砂糖は花見糖を使用しています。
*手作りを心がけ、添加物、加工食品の使用はなるべく控えています。だしは全て園でとっており、カレーやグラタン等のルウも手作りです。