きゅうしょくだより

4月号

～あおぞら保育園～

2021.4.01

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。

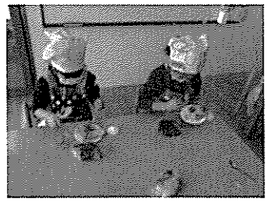
給食室も、子どもたちの様子を伺いながら、安全でおいしい給食づくりを心掛けていきます。楽しい食事や、様々な食に関する体験を通じて、食への興味が持てるような環境づくりをしたいと思います。

給食の様子

・おにぎらず、フルーツパフェ作り・

好きな具を取ってもらって、のりで巻きました。具は鮭フレーク、昆布、ツナマヨ、肉みそ、スライスチーズです。

全種類入れた子もいました。ボリュームたっぷりでお腹いっぱいになりました。



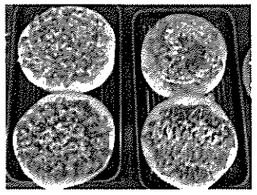
パフェはいちご、バナナ、みかん缶、桃缶、コーンフレーク、生クリームから好きなものだけを入れました。自分好みのパフェは最高でした。

・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。

・手作りピザ・

担任が特別にピザを作り、クラスの子たちにふるまいました。
子どもたちのリクエストに合わせて、ピーマンを少なくしたり、コーンを多くしたピザができあがりました。
お部屋もパーティー仕様に装飾しました。



＊食育目標＊

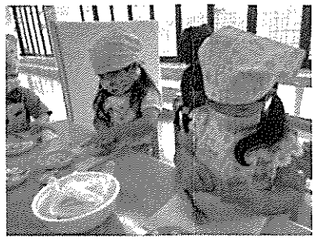
①お腹のすくリズムがもてる子ども
②食べたいもの、好きなものが増える子ども
③一緒に食べたい人がいる子ども
④食事づくり、準備にかかわる子ども
⑤食べものを話題にする子ども

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

★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、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★

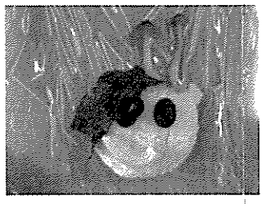
幼児クラスを中心に、テラスのプランターで野菜の栽培を行います。穫れた野菜は給食や調理保育で使用します。

★リクエストメニュー★

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

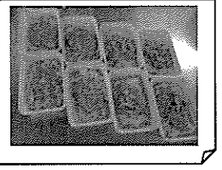
★ラップおにぎり(毎月)★

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★

運動会の予行や発表会の予行、ミニ遠足などでは、園でお弁当を作ります。



★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。
☆毎日の給食時に、給食室の職員がクラスを回ります。子どもたちとコミュニケーションを取りながら、食べている様子を見て、日々の給食作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 40%を補えるよう、給食とおやつの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。

給食室では、栄養士の関塚郁美、調理師の松山李恵、高取紗矢佳で、日々子どもたちの様子を見ながら、おいしい給食を提供していきたいと思います。ご家庭での食事についてのご相談や給食のメニューについて等々、気になるものがありましたらいつでもお声かけください。