

# 入園おめでとうございます

新しいクラス・新しいお友だち、新しい先生とドキドキワクワクの新年度がはじまります。毎日の給食を通して食べることの楽しさや食に関するさまざまな体験をしてもらえるよう心がけていきます。

園のこだわりは、国産・県産食材を使用し、新鮮な食材が業者から毎日届きます。

メニューは、彩りに工夫して調理し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態での提供、また工夫した行事食やおやつ作りに努めています。

## 保育園の給食について

**献立** 2週間ごとのサイクル献立です。1回目で残食が多かったメニューは2回目で食べやすくなるように工夫をしているので、1回目で食べられなかったメニューも2回目には食べられるようになる子もいます。また、主食は、白いご飯だけではなく、混ぜご飯やパン、麺類などバラエティー豊かです。

**調理** 旬の食材を取り入れ、素材の味を生かした薄味でやさしい味になるようにしています。大人にとっての美味しいは、子どもたちにとっては濃い味付けです。子どもたちにとって、食べやすいように味付けや調理法を取り入れています。また、提供する前に調理員以外の職員が検食をし、味付けや食材の固さ等に問題がないか確認してもらい調整しています。

**その他** ◆令和7年度は「食育カレンダー」をテーマに食育活動をしていきます。子どもの食事で、いちばん大切なことは楽しく食事をする事。今年度は、数字の語呂にちなんだ食材や記念日がある料理などを給食に取り入れて、子どもたちの食に対する興味や関心を引き出していきたいと思えます。食育で学んだことをご家庭での食卓でも楽しく話題に上がるような献立を考えています。◆毎月の誕生会・季節の行事は、お楽しみメニューを用意しています。◆各週で以上児と未満児のものを提示しています。降園の際は玄関のディスプレイをご覧ください。◆お子さんの食事に関する事で、何か心配なこと、気になる事などありましたら、栄養士に遠慮なく相談して下さい。1年間、よろしくお願いします。

### ～今までのお楽しみ給食～



〈子どもの日〉  
鯉のぼりミルクプリン



〈子どもの日〉  
鯉のぼりオムライス  
かぶと春巻き



〈絵本給食〉  
すいかパーティー  
すいかポンチ



〈絵本給食〉  
うどんのうーやん  
エビフライとうどん



〈母の日〉  
カーネーションパイ



かえるクッキー  
紫陽花ゼリー



ひまわりごはん



アンパンマンちらし寿司



〈世界の料理〉 インド



〈世界の料理〉 オーストラリア



〈日本全国うまいものめぐり〉  
(香川県) うどんバーガー



〈日本全国うまいものめぐり〉  
(愛知県) 鯉のひつまぶし