



ご入園、ご進級おめでとうございます。

新しいお友達を迎え、ひとつお兄さん・お姉さんになった喜びを胸に、新クラスでの生活が始まります。給食室では「安心・安全な給食」に努め、様々な食育に取り組みながら、季節ごとの旬をたくさんつめこんだ給食にしていこうと考えております。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。



保育園では1日に必要な栄養量のうち、乳児は50%、幼児は45%を摂取できるように献立を立てています。

緑の家保育園ではその子の思いや意思を大切にする保育をしたいと思っているので、食べる場面でも無理強いせず乳児クラスでは食べたい量を担当が、幼児クラスでは自分がおいしく食べられる量を自分で決めて盛り付けています。

「楽しい雰囲気の中で、みんなと一緒に食べることを大切にし、子どもたちの心と体の成長に寄り添った給食を目指しています。



～給食の実物展示について～

旬の食材や行事にちなんだ料理を積極的に取り入れたいと考えています。子どもたちにも給食を通して、自然に食べ物や季節に関心を持ってもらえるように工夫していきたいと思ひます。

玄関に入って右手に給食の展示がありますので、ぜひご覧になってみてください。

～お誕生日ケーキ～

毎月お誕生会の日には、おやつ時間に手作りのケーキを出しています。旬の果物を使用し、ケーキでも季節を感じてもらえたらと思っています。緑の家保育園の調理員さんにはお菓子作りのベテランもそろっていて、デコレーションにも力を入れています。お楽しみに♪

<<今月の献立から>>

【たけのこごはん】 2合分

～材料～

- | | | | |
|------------------|------|-------|----|
| ・米 | 2合 | ・酒 | 小2 |
| ・たけのこ
(茹でたもの) | 120g | ・みりん | 小2 |
| ・油揚げ | 2枚 | ・しょうゆ | 小2 |
| ・だし汁 | 2L弱 | ・砂糖 | 小2 |

～作り方～

1. 米を洗いザルに切っておく。
2. たけのこを適当な大きさに切る。
3. 油揚げもたけのこに合わせて切る。
4. 炊飯器に米、たけのこ、油揚げ、調味料を加え、だし汁を2合の目盛りまで注ぎ炊飯する。

炊飯器をあけた時の良い香りが○！

