



4月 給食だより

令和6年4月1日 幼保連携型認定こども園 中央文化保育園



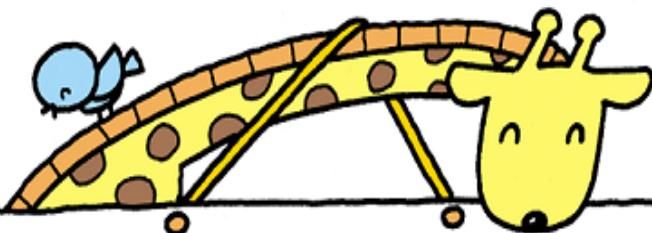
ご入園・進級 おめでとうございます

雪解けとともに、春風がふきぬける4月。今日から新しいお友達を迎え、新年度がスタートしました。

子どもたちは環境の変化に期待と不安でわくわく、ときどきしているようです。

今年度も日々成長していく子どもたちを『食』の面からサポートしていきたいと思います。

1年間、どうぞよろしくお願ひ致します。



中央文化保育園の給食は…

◎旬の食材を用いて和風献立を基本とし、洋風・中華風も取り入れています。

◎週に1回ずつパンの日と麺の日があります。

パンの日：ホットドッグ・ピザトーストなど。
麺の日：うどん・ラーメン・焼きそばなど。

◎手作りおやつの日もあります。

いも餅・アメリカンドッグ・フルーツゼリーなど。

◎各月のお誕生会では、少し特別なお楽しみメニューをその月にあった可愛らしい盛り付けで提供します。



5月の誕生会
(こいのぼりハンバーグ)



9月の誕生会
(十五夜ごはん)

◎栄養士からの食育活動

①食育のお話

- ・月に一度 15分程度。紙芝居や手作りの教材を用いて、朝の集会内で実施。

②月に数回、給食時間にクラスを訪問

- ・作る過程や食材の話をしながら一緒に食べることで、食への興味を持たせる。

◎その他

①栽培活動

- ・いもうえやいもほり、園庭での栽培活動。

②情報の発信

- ・給食だよりの配布、今日の献立の写真を玄関に掲示、今日の献立の材料を給食室に掲示。

③子どもたち自身で作る給食

- ・巻く、塗る、挟むなどの簡単な仕上げを子どもたちが行う（恵方巻、ジャムパン、ハンバーガーなど）。

マナーを守って楽しい食事に



食事の前の手洗い



心を込めた食事の挨拶



良い姿勢で食べる



食器・食具を正しく使う



いろんな食べ物に挑戦してみる



楽しい雰囲気で食べる

4つのおさらのランチョンマット

だんぼ・ぱんび・うさぎぐみは

毎日、給食の時間にこのランチョンマットを使っています。

みどり…副菜

野菜・きのこ類・果物がメインの料理



あか…主菜

肉・魚・卵・豆製品がメインの料理



きいろ…主食

ごはん・パン・めん・いもがメインの料理

しろ…汁物や調味料

だし・みそ・塩・砂糖・醤油がメインの料理

日頃食べている料理が何色のお皿なのかと4つの料理の組み合わせを知ることで、バランスの良い食事を体感できます。さらにごはんは左、汁物は右などの配膳マナーも覚えることができます。