



ご入園・ご進級おめでとうございます

新しい年度がスタートしました。子どもたちも新しい環境にわくわくソワソワしていることでしょう。今年度も安心安全で旬を取り入れた美味しい給食づくりを心がけ、豊かな食体験となるよう努めて参ります。

保育園の給食について

給食は子どもに必要な栄養素を補給するだけでなく、先生やお友達と一緒に食事を楽しむ、様々な食材にふれる経験から、生きる力の基礎を育む上で大切な役割を担っています。

ニチイの給食は手作りを基本とし、素材の味を活かす薄味を心掛け、旬の食材や行事食・郷土料理を取り入れ、子ども達の食を営む力の基礎を育みます。また献立は2週間のサイクルメニューを取り入れています。同じメニューを繰り返し、味や食材に慣れることで安心感が得られ、自ら食べようとする意欲を育てています。

いちごはくだもの？野菜？

甘酸っぱい香りと味が、子どもたちにも人気のいちご。

給食でもデザートやおやつで食べています。いちごは、栄養学では果物ですが、園芸学では野菜となっています。木の実が果実、草の実が野菜という分類があるそうです。



♪いちごの甘味♪



いちごは、天然の甘味料であるキシリトールが多く含まれ、虫歯予防に効果があるとされています。



うどん作り



3月11日(月) うどん作りをしました。子どもたちには「うどん玉」を踏んでもらいました。阿波っ子なので、阿波踊りの音楽に合わせて踏みました。「ヤットサー、ヤットサー」の掛け声に合わせてリズム良く踏む子や経験したことのない感触をゆっくり感じようとしている子と様々な反応がありました。みんなで踏んだうどんはコシのしっかりしたうどんになり、おやつにみんなで美味しくいただきました。

お別れ会 ～お弁当作り～



3月13日(水)

お別れ会のお弁当を自分たちで詰めました。自分たちで考え、おにぎりやいちごを詰め、そのすき間にブロッコリーやフライドポテトを詰めるなどそれぞれに工夫していました。いつもと変わらない量でしたが、ほぼ残食がなく、みんなで喜びました。

自分でやることって大事ですね！

