



食育だよ

2024年4月
ニチキッズ小椽保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。今年度も、安心安全で旬を感じることでできる給食の提供と、生活や遊びを通して食への関心・興味を深める食育活動を企画しています。

4月の献立は、子どもたちにとって食べやすく人気の高いメニューを多く取り入れました。園の給食に慣れ、お友達と一緒に食べる楽しさを伝えていきたいと思ひます。

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み、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。

人気おやつ！

にんじんゼリー



＜材料＞子ども2人分（対象年齢1歳児以上）

- ・にんじん 48g
- ・かんでん（粉） 0.8g
- ・水 48g
- ・砂糖 3.2g
- ・オレンジジュース 60g

＜作り方＞

1. にんじんは適宜に切って、柔らかくゆでる。
2. 1の湯を切り、フードプロセッサーなどを利用してピューレ状にする。
※フードプロセッサーが回りにくい場合はオレンジジュースを少量加える。
3. 鍋にかんでん、水、砂糖、オレンジジュースをいれ、かき混ぜながら加熱する。
4. 3のかんでんが溶けたら、2を加えさらによく混ぜる。
5. 4をバット等に流し入れ冷やす。
6. 5が固まったら、切り分けて提供する。

3月

食育

みんなと食べて楽しいな



お別れバイキング

