

食育だより

2024年4月
ニチキッズとくぎょう保育園

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。

おもいっきり給食

<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。

旬の食材

<朝食は元気の始まり>

朝起きたときの身体はエネルギー不足で、体温も低い状態です。朝食を食べる事で体温が上昇し、眠っていた脳や身体にスイッチが入ります。

調理しなくていいものを用意

フルーツやヨーグルト、シリアルなどそのまま食べられて、子どもたちも食べやすく、脳にスイッチが入り朝食が進みます。



悩まないようにパターンを決めましょう

時間がない貴重な朝の時間、パターンを決めておくことでスムーズに準備できます。

<例>

- ・具だくさんおみそ汁 + おにぎり
 - ・おかすトースト + フルーツヨーグルト
 - ・シリアル + フルーツ + 電子レンジでチンした野菜
- ◆夕食の残り物を卵焼きに混ぜたり、レトルト食品のミートソースを食パンにのせてチーズをかけて焼いたり、1品ずつ変えていけばバリエーションが広がります。



3月の食育活動

『おにぎり作り』

