



## ご入園・ご進級おめでとうございます

新しい春がやってきました。子どもたちは、新しい先生や新しいお友だちとの出会いに胸をときめかせていることでしょう。大人にとっては何気ないことも、子どもたちにとっては、新しい環境に慣れるということは、とても大きな変化になります。給食も最初は食べ慣れずに進みが悪いこともあるでしょう。それも園で過ごす時間の中で、給食が待ち遠しくなってくると変化していきます。4月の献立は子どもたちが食べやすいメニューを取り入れています。たくさんの笑顔が見られるように、美味しい楽しい給食を提供していきたいと思ひます。

## 4月の食育集会

### 食事のあいさつについて

『いただきます』と『ごちそうさま』。  
に意味があることや、気持ちを込  
めて口にする大切さを食育の一つ  
として少しずつ教えていけたら良い  
と思ひます。

### ～保育園のおやつレシピ～

#### <ふラスク>

♪お麩でさくさく簡単ラスク♪

<材料>：大人2人分

- ・焼麩 16g
- ・バター 10g
- ・砂糖 6g



<作り方>

1. 鍋にバターと砂糖を入れ、中火で加熱し、バターを煮溶かす。
2. 1に焼麩を入れてよく混ぜる。
3. 2を170℃のオーブンで15分程度焼く。

※焼き加減はオーブンの機種によって違いますので様子を見ながら調節して下さい。

### ～和食育～ 『和食の配膳』



和食の配膳は、左図のように左手前にご飯、右手前に汁物を置きます。おかずは奥に置き、左から副菜、副々菜、主菜の順に並べるのが基本的配膳です。左にご飯を置くのは、左は日本の伝統で「上な位」の意味があり、日本人にとって米はただの食べ物ではなく神格化された尊いものであったため、汁物より上位に配膳されるようになったそうです。