

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います。

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。

～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みながら調節して下さい。

3月・食育 お別れバイキング

