

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、お友だち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!

牛乳みかん寒天



<材料>子ども2人分(対象年齢1歳児以上)

- 牛乳 120g
- 砂糖 6g
- かんてん(粉) 0.4g
- みかん缶 36g



<作り方>

1. 鍋に牛乳、砂糖、かんてん(粉)を入れ、かき交ぜながら中火で加熱する。
2. 1が沸騰したら、弱火にしさらに1~2分加熱する。
3. 型に2、みかんを入れ冷やし固める。

~牛乳の栄養~

牛乳は、子どもの成長に欠かすことのできないカルシウムや良質なたんぱく質を豊富に含んでいます。手軽に摂取できるのもうれしいポイントです。

ももケーキを作ろう!



いただきます



材料を入れるよ!

まぜるよ!



4月の食育

13日 ミックスジュースを作ろう

22日 パフェを作ろう

