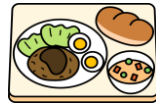




ほかほか

平成29年4月
東中川保育園
阿部

給食の“おいしさと楽しさ”



食は自然の恵みであり、食べることは生きる源。食は体だけでなく、喜びや幸せといった心の豊かさにもつながります。給食は、栄養を補給するだけでなく、お友達との関わりを通して食べることを楽しみ合い、豊かな食の体験を積み重ねていくことをねらいとしています。



おいしい給食

子どもたちに必要な栄養を届けるために、食の“おいしさ”はとても大切です。健康的な食を子どもたちが“おいしい”と感ずることができるようにと保育園では多くの人が協力し、給食を作っています。

①毎日出来立てのおいしさ！

適時・適温はおいしさの必須条件。
食べる時間に合わせて調理しています。



②新鮮な旬の食材のおいしさ！

安心・安全な食材を納品してもらっています。
旬の食材はおいしいだけでなく栄養も豊富です。

③空腹時に食べるおいしさ！

体を動かしてお腹を空かすことがポイント



④子どもの発達を考慮した食事のおいしさ！

消化吸収・咀嚼機能を考慮して調理しています。



■家庭へのお願い



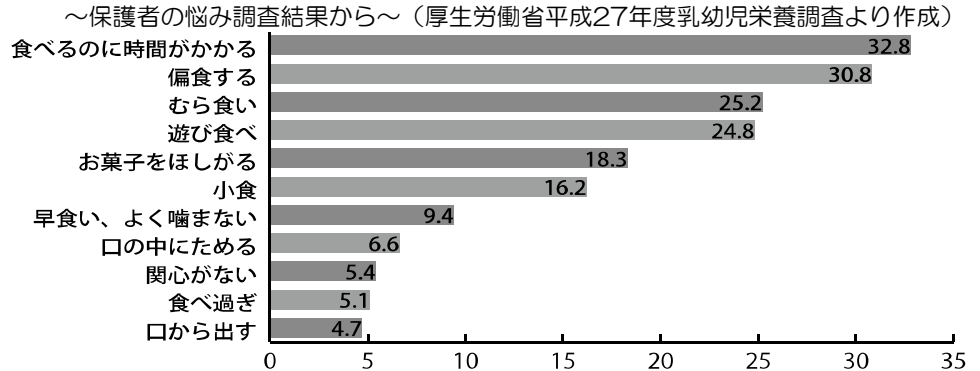
給食をおいしく食べるために必ず朝食を食べてから登園してください。朝食を欠食すると、午前中に元気よく活動することができません。また、空腹状態が長く続くと食欲が低下し給食をおいしくたべることができないことがあります。

■保育園における食事支援



園と家庭との協力

保育園では子ども1人1人の発達を考慮した食事支援をしています。毎日の給食を“食育”の機会と捉え、下記のような乳幼児食の問題に向き合っています。



お別れ会でバイキングをしました



沢山の唐揚げと
フライドポテトに
子どもたちも
大喜びでした！

3月誕生会メニュー&ケーキ



鮭と小松菜のグラタン

- 鮭 4切れ
- 小松菜 100g
- 玉ねぎ 2個
- バター 40g
- 小麦粉 40g
- 牛乳 500cc
- チーズ 80g

- ①あらかじめ鮭を下焼きして、ほぐしておく。
- ①フライパンにバターを入れ小麦粉炒めたら牛乳を加える。さらにコンソメで味を調え、ホワイトソースを作る。
- ②小松菜は茹でて2cmほどに切る。
- ③フライパンに油をひき玉ねぎを炒める。
- ④玉ねぎ、鮭、小松菜を耐熱皿に入れ、ホワイトソースを上からかけ、チーズと粉チーズをのせる。

グラタンは保育園でも人気のメニューです。
是非お試しください。