

# きゅうしょくだより

2022年4月  
さくらんぼ保育園



入園、進級おめでとうございます。子どもたちもひとつ大きくなり、期待や不安も抱えながらも、新しい環境での一歩を踏み出し始めました。4月の献立は、春の食材もたくさん取り入れながら、子どもたちにとって食べやすく、食べ慣れた味付けの献立を入れました。給食では、いろいろな食材との出会いと食べる経験を通して、好きなものや食べられるものを増やして欲しいと考えています。また、「食べることは、生きること」を子どもたちとたくさんお話ししながら伝えていけたらと思います。今年度もよろしくお願ひします。

## ～ 給食で大切にしていること ～

### できるだけ和食中心の献立

を考えています。煮物や昔ながらの伝統的な料理も伝えていきたいです。

### 旬のおいしさを伝えて、

### 食を通して季節を感じられる子どもに！

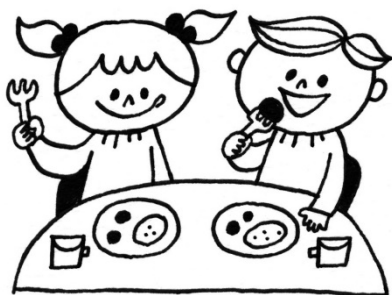
いろいろな食材との出会いをつくり、素材そのものを見たり、触れたりする機会を持って行きます。

### ひとりひとりの子どもの発達に合った調理形態、食事の仕方

クラスと連携をとり、発達に合うよう配慮していきます。食事のマナーなどの食育も寸劇やイラストで伝えていきたいと考えています。

### 素材のおいしさ、本物の味を大事に！

安全で安心できる手づくりのものをと考えています。「だし」は、煮干し・昆布・鰹節・椎茸からとり、ホッとできるような味付けを心がけています。



### 五感で味わう食事を大事に！

包丁でトントンと野菜を切る音、お鍋でグツグツ煮ている時のいいにおい、目で見て「うわ～おいしそう」、みんなで「おいしいね」と語り合いながらたのしい食事、寒い日の温かいお味噌汁・・・

「感じることは、生きていること」この乳幼児の時期から五感でおいしさを感じる食体験を大切にしていきたいと思います。