

# きゅうしょくだ

2020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。暖かな陽気と共に新年度がスタートしました。ひとつ大きくなって期待が膨らむ子どもたち。4月の給食は、旬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人気のあるメニューを多くしました。新しい環境にも少しずつ慣れながら、お友だちと給食が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるようおいしい給食づくりを頑張りたいと思います。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。今年度もよろしくをお願いします。

## ・・・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ってあげて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、食事の仕方など配慮していきます。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・椎茸からとっています。



## 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。