

きゅうしょくだよい

2025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！新しいクラスで新しいお友だちを迎え、一步成長した子ども達。新たな生活が始まりドキドキしている子も多いと思います。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いきけるようにと日々給食を作っています。4月の給食では、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。今年度も美味しい給食を心掛けて作っていきます。よろしくお願いします！

～ 給食で大切にしていること ～

できるだけ和食中心の献立

洋食文化が主となっている現代で、和食を食べる経験をさせてあげたいと思っています。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います。

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

クラスと連携を取り、発達に合うよう配慮します。固さや大きさ、かじり取りやすさなど工夫していきます。

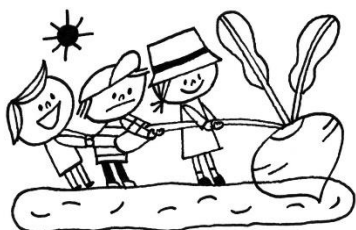
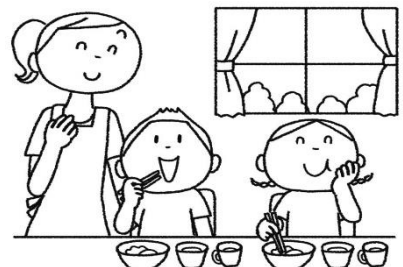
素材のおいしさ、本物の味を大事に！

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、薄味でもホッとできるような味付けを心がけています。

☆色のなかまを意識しましょう☆

献立表には食材を、赤のなかま・黄のなかま・緑のなかま・白のなかまの4つに分けて表示しています。3つの栄養(赤・黄・緑)+白の栄養がそろうことで元気なからだを作られます。ご家庭でも色を意識しながらどの食材がどの栄養になるのか、お子さんとお話してみてくださいね。

- ・赤のなかま・・・血や肉になって体をつくる(たんぱく質)
- ・黄のなかま・・・力や体温になる、考える力になる(糖質・脂質)
- ・緑のなかま・・・体の調子を整える、体を守る(ビタミン)
- ・白のなかま・・・うま味成分(だし・調味料)



～ 給食メンバー紹介 ～

栄養士：松田 唯奈 小俣 有咲 調理員：深澤 みつる
新しい栄養士さんを迎えて3人で、給食を作っていきます！
よろしくお願いします。