

# ぎゅう しょく 給食だより 4 月号

入園、ご進級おめでとうございます。

なごみん神山園

どきどきわくわくの新年度がスタートしました。

最初は環境の違いに戸惑う子も徐々に慣れて、お友だちと一緒に食べる給食の時間が楽しみの1つになれるような給食やおやつを提供したいと思います。1年間よろしくお願いします。

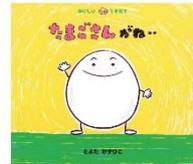
## ★ミモザ風サラダ★

材料:ツナ缶 10g ブロッコリー15g 卵黄 10g コンソメ 3g

- 作り方:①耐熱容器にツナ・みじん切りにしたブロッコリー コンソメと水を電子レンジで1分加熱する  
②卵黄は固く茹でフォークの背でほぐす  
③①と②を混ぜ盛り付ける



## おすすめ本



## なごみん神山園の給食は……

- 旬の食材を用いて、和洋折衷の献立を取り入れています
- 素材の味を感じられるように薄味に心がけています
- おやつは野菜や果物を取り入れた手作りおやつを提供しています
- 保育園の給食は初期 中期 後期 完了期 幼児食の5つに分かれており発達に合わせた食事を提供しています
- 行事食では、見た目も楽しめるように工夫し提供しています



## 食育活動は……

- 栄養士による食育教室  
月1回 15分程 絵本やイラストを用いて説明後 果物や野菜に触れます
- 情報の発信  
月1回 食育だよりを配信

他にも毎日 食事やおやつの様子を見学し「今日の給食には人参があるよ」「どんな味かな」とやり取りをして食事を楽しめる工夫をしています。

## ★3月食育教室★

ジャムを作るお手伝いをしました。潰しやすいようにジプロックに入れた果物の中から「バナナがいい」「みかんにする」「いちごがいいな」と好きな果物を選びました。椅子から立ち上がり体重をかけて潰す子・両手を広げ潰す子・果物の塊を指先の力で潰す子・袋を持ち握るように潰す子と様々な方法がありました。給食室でお砂糖とレモン汁を加えてジャムを作りました。食パンに塗っておやつに提供すると「あまくておいしいね」「にぎにぎしたね」とジャムづくりを思い出しながらお話してくれました。

