

きゅう しょく 給食だより 4 月号

なごみん神山園

新年度が始まりました。先生やお友達など新しい環境に触れて刺激の多い毎日かと思えます。早く園に慣れ、給食が待ち遠しくなったり、皆と給食を囲む楽しい時間を過ごすことができるように努めます。活動については毎月食育だよりを発行していきます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

★いちごのフルーチェ～バナナ載せ～★

材料:4人分 フルーチェ1箱 牛乳 200ml バナナ 40g

作り方:①ボウルにフルーチェの素を入れ、冷たい牛乳を注ぐ。

②よく混ぜ合わせ、とろっと固まってきたら、冷蔵庫で冷やす。

③バナナを食べやすい大きさに切ります

④②と切ったバナナを飾り付ける。



春におすすめの絵本



★なごみん神山園の給食★

- ・成長に合わせた食事の形態(初期 中期 後期 完了期 幼児期)
- ・季節の食材を取り入れた給食やおやつを提供
- ・かつお節や昆布を使用して、素材を生かした薄味で和洋折衷の献立
- ・安全を考慮して果物以外は加熱しており生野菜の提供はしていません
- ・給食で初めて食べることがないように食品チェック表を用いて食材の摂取状況を確認し提供



園での取り組み

- ・月1回の食育教室
(過去には、魚解体ショーやピザづくり)
- ・毎日、給食やおやつの様子を栄養士が確認し食事の形態が適切か確認しています。



★3月食育教室～ピザづくり～★

リッツの上にピザの具材(ハム・コーン・ウインナー)のトッピング体験とおやつのピザ生地作りに挑戦しました。材料を入れたペットボトルを渡すと、シャカシャカとなる音を聞きながら力いっぱい振ることが出来き、おやつの時間に美味しく食べることが出来ました。 トッピング体験では、「先生 ピザ作れるんだよね」「ウインナーもハムもどこにのせようかな」「ピザ 出来たよ」とスプーンや指先を使い、オリジナルのピザを完成させ試食しました。「美味しいね お家でもやってみる」と楽しい様子を伝えてくれました。

