4月 給食だより

さんいく保育園 有明
管理栄養士　阿部　紀花

入園・進級おめでとうございます!

新入園児のお友達を迎え、さんいく保育園有明での
新しい生活がスタートします。
新入園のお友達はドキドキの毎日ですね。
様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に
興味が持てるような環境作りに努めてまいります。

食育紹介 2025年3月5日おもてなしクッキング（はと組）

3月に卒園したはと組さんから全園児に向けて、感謝の気持ちが込められた「梅干しせんべい」が振る舞われました。梅干しせんべいに使った梅干しは、はと組さんの手作りした梅干しです☆
せんべいにするために、せんべいの種（梅干し混ぜご飯）を薄く延ばして、ホットプレートの上で、木べらを使って〝ぎゅーっ”と力いっぱいの圧力をかけてました。ひよこ組さんからろば組さん、先生と、みんなが嬉しく、おいしく、笑顔があふれるおもてなしでした。

**はと組さん、素敵なおもてなしを
ありがとうございました！**

4月の献立紹介

4月18日　豆ごはん・・旬のグリーンピースを使った献立です！
（乳児は白ご飯になります。※咀嚼・嚥下力を配慮した給食の提供を行っております。）

◎グリーンピースはどんなお野菜？

４～６月に美味しい時期をむかえるお野菜です。栄養価が高いことが特徴。食物繊維やビタミンB群、カリウムなどが豊富です。
旬のグリーンピースの味わいは格別です●

◎子どもに豆類を提供する際の注意点

固い豆（節分の豆）やナッツ類は誤嚥事故のリスクが高く、5歳以下の子どもには食べさせないようにと消費者庁より注意喚起がされています。保育園では、豆類に関して幼児クラスでのみ柔らかく調理したグリーンピースや大豆水煮などを提供しております。
成長とともに咀嚼そしゃくする力も養われていくため、ご家庭ではお子さんの様子を見守りましょう。

さんいく保育園の給食について

さんいく保育園有明では園の管理栄養士の計画の下で、
「日本ゼネラルフード（株）」という給食業者が調理しています。
給食室一同、心を込めておいしい給食を作ります。
1年間よろしくお願いいたします。

＜さんいく保育園有明＞
管理栄養士　阿部　紀花

＜日本ゼネラルフード（株）＞
店長　　小林　わかな

【ごあいさつ】
2025年3月よりさんいく保育園有明の管理栄養士になりました阿部紀花(あべのりか)と申します。
楽しく安全な食の空間を作っていきたいと思います。
どうぞよろしくお願いいたします。

保育園の食事に慣れるために★

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに不安や緊張を覚えていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ることは、安心につながりますので、ご家庭でも話題にしてみてください。またみんなで食事することの楽しさに気付けるよう保育者や調理担当者で協力して進めていきたいと思います。

食事・おやつ
食事・おやつ共に手作りのものを中心に出しています。だしに関しても化学調味料は使用せず、昆布、かつおぶし、煮干しといった食材で一からとっています！！

食育活動
子ども達の食への興味に繋がるよう積極的に食育に取り組みます。
幼児クラスからはクッキング保育を実施し、食べる楽しみを味わってもらえるような活動を考えています。

食器
食器は磁器を使用し、ものを大切に扱う心を伝えていきます。

給食だより
毎月給食だよりを発行いたします。…給食に関する情報をお伝えいたします。

献立表
献立表、離乳食献立表は毎月末に配信・配布いたします。

給食に関する掲示は保育園玄関横スペースにあります。ぜひご覧ください。
保育園での給食やご家庭でのお子様の食事に関するご相談などがありましたら、お気軽に栄養士にお声掛けください。