

4月給食だより

2026年度

さんいく保育園 有明
管理栄養士

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を持てるような環境作りに努めてまいります。



食育紹介 2025年度のはと組のおもてなしクッキング

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「おにぎり」のおもてなしクッキングが行われました。

おにぎりはゆかり・わかめ・手作り味噌の焼きおにぎりの3種類!味噌の焼きおにぎりに使った味噌は、はと組さんの手作りです!味噌が何から出来ているか?発酵とは何か?味噌について沢山知りながら、愛情をこめて作った味噌です!

「ありがとう」の気持ちがたっぷりの「おにぎり」のおもてなしは、ひよこ組さんからは組さん、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24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、「株式会社 EVERYFOOD」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年間よろしく願いいたします。



【新年度のごあいさつ】

さんいく保育園有明の管理栄養士の阿部紀花(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っております。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わかることは、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っております。

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。

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。だしに關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。

【4月の食育に予定】

うさぎ組 13日(月) キャベツをむいてみよう!
ろば・はと組 23日(木) キャベツを茹でてみよう!

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。