



給食だより



2025年 4月

ご入園・ご進級おめでとうございます！

うららかな春の陽気と共に、新年度がスタートしました。また一つお兄さん、お姉さんになってソワソワしながらもうれしそうな子供達。新しい一年も毎日笑顔溢れる毎日にしたいですね。新たに保育園の仲間になった子供達は、新しい環境で戸惑いや不安があるかもしれません。早く園に慣れるよう我々も見守っていきたいと思います。給食室も気持ちを新たに、安心・安全で美味しい給食を届けていきたいと思っています。今年も1年よろしく願いいたします！



保育園の給食紹介

当園の給食についてご紹介します

☆手作りを心掛けて…当園の給食は化学調味料や冷凍食品を使用せず、手作りを基本に作っています。旬の食材もふんだんに使い、おやつも手作りしています。

☆子どもの発達・成長に合わせて…離乳食、乳児食、幼児食それぞれに、子どもの成長や発達に合わせた食事を提供しています。また、アレルギーや小食、偏食の子どもには、楽しく食事ができるように、柔軟な対応や工夫をしています。

☆食育を通して生きる力を…食材を見たり触ったり、クッキング保育を行うだけでなく、食事の姿勢やマナー、食べ物に対する感謝の気持ち、行事食を通じた食文化への理解など、さまざまな視点から食育をおこなっています。

♡玄関ホールに当日の給食サンプル、産地情報、給食レシピ等を展示しています。子どもたちの食事や

離乳食について、質問やご要望などがあれば、いつでも栄養士にお声がけください。



さんい保育園清澄白河

～今月の旬の食材～

毎月、旬の食材をご紹介します

鯖(さわら)

DHA、カルシウムの吸収を助けるビタミンDが豊富です。
目玉の色が澄んでいるもの、斑紋の様子がはっきり見えるものが美味しい鯖の見分け方です。



アスパラガス

4～6月が旬です。
太目で穂先が開いていないものが良いです。アミノ酸の一種であるアスパラギン酸が豊富で、疲労回復効果があります。



～食育の風景～

クラスで行われた食育活動をお伝えします。

みそ汁づくり (はと組 3/26)

はと組の子どもたちにとっては、今回が保育園での最後のクッキング。最後のクッキングは、ろば組の頃、みんなで仕込んだ「みそ」。約1年の熟成期間を経て、とうとうみそ汁として、給食の献立に使えるようになりました！かなり前に仕込んだので、忘れてしまったかな？と思いきや、みんな「覚えてるよ～」と喜んでくれました。この日は、出来上がった味噌をみんなで観察した後、ボールに味噌を移し、出し汁を加えながら溶きのばしました。香りも味も仕上がりは最高！とてもおいしいみそ汁が出来ました。味噌と同じように、子どもたちも保育園での生活を通して、どんどん変化し、立派に成長してくれたことを心から嬉しく思いました。

