

給食だよ!

2026年 4月



～ご入園・ご進級おめでとうございます!～

春のやわらかい日差しとともに、新年度が始まりました。新しいクラス・新しいお友だち、新しい先生との出会いに、子どもたちはワクワクした様子です。給食室も春ならではの食材を使って、彩り豊かなメニューを準備しております。給食を通して、子どもたちの健康に携わっていきます。今年度もよろしくお願いたします!



さんい保育園の給食について

当園の給食では、次のようなことを大切にしています。

☆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、偏食の子どもたちも、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。

～今月の食育～

3/10 ゆかりおにぎり作り (うさぎ)

ひつじ組へ進級する前に、初めてのクッキングに挑戦です。今回はゆかりご飯を子どもたちに握ってもらいました。白いご飯にゆかりを振りかけて、ラップに包んで、にぎりにぎ。上手に握ったおにぎりをみんな笑顔で見せてくれました。

初めてのクッキング、大成功に終わりました。

☆麦茶のおはなし☆



当園では、今年度4月1日より水分補給として、「麦茶」を取り入れます。ここで麦茶にはどんな効果があるのか説明していきます。

① ノンカフェインで安心

他のお茶には微量に含まれているカフェインが、麦茶には含まれていません。そのため、小さなお子さまから大人まで安心して飲むことができます。

② 体の熱を冷ます

麦茶には、体の熱を外に逃がす働きがあります。これから暑くなる季節にぴったりです。

③ ミネラルが含まれている

麦茶には、カリウムなどのミネラルが含まれているため、汗をかいたときの水分補給に適しています。

ご家庭でも、外遊びや入浴後など、こまめな水分補給でぜひ麦茶を取り入れてみてくださいね。麦茶を飲むときは、冷たすぎない温度で飲むことでお腹へのやさしさにつながります。

3/26 パンケーキパーティー(ほと)

ほと組の子どもたちは、2グループに分かれて、パンケーキとりんごジャムを作りました。ジャムで使用するりんごは、子ども用包丁を使って、子どもたちに切ってもらいました。りんごを切って、煮込むと甘い香りが部屋中に広がっていました。パンケーキもこんがりきつね色に焼くことができご満悦な子どもたちでした。今回が卒園前最後のクッキングでした。忘れられない思い出になったと思います。