

ぽかぽかと暖かい春の日が続いていますね。ご入園、ご進級おめでとうございます。

給食は栄養面を満たすことはもちろんですが、身体も心も健康に育まれるように…と願いを込めて作っています。

みんなで食べる喜びをあげよう、また、給食や食育活動を通して食に興味が待てる、そんな環境づくりを行っていきたいと思います。

今年度もよろしくお祈りします。

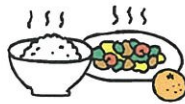
## 給食の美味しさと楽しさ

### 〇おいしさの理由

・新鮮な旬の食材で  
美味しく、栄養価が高い旬の食材！  
給食に積極的に取り入れて、  
正しい味覚と嗜好を育てます。



・出来立てをいただく  
適時・適温は美味しさの必須条件！  
子どもたちの食べる時間に合わせて、  
おいしい給食を作ります。



・咀嚼、嚥下機能に合わせて  
咀嚼・嚥下機能が未発達な子どもたちが、  
無理せず食べられるように、  
食べ物の大きさやかたさを調整します。



### 〇楽しさの理由

・食事を待ち望む  
午前中の園内は、給食のいい匂いが漂っています。  
お友達と一緒に、給食を楽しみにしながら過ごします。



・お友達と一緒に食べる  
食の楽しさは、人とのコミュニケーションから生まれます。  
子どもたちはお友達と一緒に食べる体験を通して  
社会性を育みます。



・食にまつわる体験を  
「給食」を中心として、食への関心・意欲を高める活動を積極的に取り入れて、  
食を楽しむことができるように支援します。



### 4月の人気メニュー！

#### だいずの炊き込みごはん (作りやすい分量)

|         |        |
|---------|--------|
| 米       | 2合     |
| 水煮だいず   | 100グラム |
| にんじん    | 1/3本   |
| ちりめんじゃこ | 15グラム  |
| 酒       | 大さじ1/2 |
| みりん     | 大さじ1   |
| しょうゆ    | 大さじ1   |

- ①だいずは水気を切り、にんじんはみじん切りにする。
- ②研いだ米を炊飯器に入れ、2合のメモリまで水を入れ、そこに調味料を加えてざっくり混ぜる。
- ③ちりめんじゃこ①の材料を米の上のせて、炊飯する。

- ◆だいずとちりめんじゃこのうまみが口いっぱい広がります
- ◆おにぎりにしても美味しいですよ

