

# 4月 給食だより

2024年度4月1日 おひさま岡町保育園

## 入園・進級おめでとうございます

穏やかな春の陽気の中、18名の新しいお友だちが入園しました。

まずは、こどもたちが安心して食べられるおいしい給食を用意します。お腹も心も満たされて、楽しい毎日が過ごせるように願っています。お家でのお困りの事や、食に対する悩みなどがありましたら、給食室までお気軽に声をかけてください。

給食室の職員を紹介します。

## ＜給食室の職員紹介＞



千田 絵美

小4と年長のこどもの子育てを楽しんでいます。事務所にいることが多いので、気軽に声をかけて頂けたらと思います。



萩田 ゆかり

食べることが大好きな姉弟の母をしています。娘とはK-POPの推し活を楽しんでいて息子とはゲームの話で盛り上がっています。



谷口 美佐子

韓国ドラマを見たり、涙活することが大好きです。こどもたちがバランスよく食べることを楽しむ給食の時間にしたいです。



前田 智美

旅行で綺麗な景色を見ること、また食べることが大好き。みんながお腹いっぱい元気に過ごせるように美味しい給食を届けます。



中村 葉月

休日は食器を探しに出かけたり、サウナに行ったりしています。“美味しい”で笑顔が溢れる給食の時間にしたいです。



湯口 美由紀

食べることが好きで、自己流でお菓子やパンを作ったりストレス発散しています。子どもたちが楽しくおいしく食べられるようにしたいです。

# おひさま岡町保育園の給食は…

## ＜安心安全な食材を使って＞

地産地消を大切にした八百屋さんや市場から新鮮な魚やお肉を購入しています。こどもたちの身体に安心安全な食材を選んでいきます。

業者さんは掲示物で紹介します。ぜひご覧ください。



## ＜健康的な味覚が育つように…＞

昆布・にぼし・かつおなどの天然素材を使ってしっかりと出汁を取り、食材の旨味を活かした薄味調理を心がけています。できるだけ多くの旬の食材を使用し、乳幼児期に味覚の幅が広がるように願っています。



## ＜年齢に合わせて細かな対応を＞

本園・分園それぞれで調理をしています。乳児・幼児それぞれに合わせた切り方、調理法を工夫しています。



## ＜伝統食・特別メニューを盛り込んで＞

梅干しを漬けたり、干し柿をつくったり、日本の伝統食づくりを行っています。また、七夕・節分・ひなまつりなどの季節の行事には特別メニューをつくっています。毎月の誕生会は、幼児の誕生児のリクエストメニューにしています。



## ＜五感で味わう給食＞

0歳時期から旬の食材を見て、触れて、香りを嗅いで五感で知る機会をたくさんつくっています。こどもたちが食材を身近に感じ、興味を膨らませて食べていけるように考えています。

自分たちでつくって味わう経験もたくさん積み重ねます。つくる楽しさはもちろん、幼児になると食べてもらう喜び、つくってくれたことに対する感謝の思いが生まれて、思いを伝え合う姿がありますよ。



いろいろな声をお聴かせください

## 給食ポストを設置します！

＜レシピのリクエスト＞

“こどもたちが、おいしかったと言っていた給食のレシピが知りたい！”

“こどもたちが保育園でクッキングを楽しんだレシピが知りたい！”

“離乳食のレシピが知りたい！”

“カルシウムや鉄分が豊富に摂れるレシピが知りたい！” などなど

＜こどもたちの声＞

お家でこどもがこんなこと言ってたよ

お家でこんなお手伝い楽しんでます

などなど

＜お困りごと＞

こどものこんなことに悩んでます

などなど

どんな声でも大歓迎です！いろいろな声をお聴かせくださいね！

ピンク色の  
ポストです♪

