

4月 給食だより

2025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、23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

カフェで友だちとまったりすることが大好きです。こどもたちのおいしい笑顔を見ることができこの仕事も大好きです！



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

野球観戦、韓国ドラマをみることが好きです。美味しいを五感で感じられる給食の時間にしたいです。



前田 智美

最近、おいしいパン屋さん巡りを楽しんでいます。みんながお腹いっぱい元気な過ごせるようにおいしい給食を届けます。



中村 葉月

おいしいごはん、絶景を求めて旅行することが好きです。“おいしい～♪”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て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ています。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。



みんなでお祝い給食



4月のはじめの給食は、1つ大きくなったこどもたちのお祝い給食。華やかなちらし寿司をみんなで囲みます。おやつには、新しいクラスのお花の絵がついたホールケーキをつくります。

そして、2日はこどもたちの大好きなサンドイッチとポトフです。大好きなメニューをたくさん食べて、大きくなった自分を感じられたらと思っています。

3日は、新しく入園してくるお友だちがはじめて給食を食べる日です。丸ごとの鯛を焼いて迎えます。『食べるこつたのしい』、『みんなで食べるとおいしい』をたくさん積み重ねて、食べる事が大好きなこどもたちに育てほしいと願っています。

