

給食だより

箕面保育園 給食室 2023年度 4月号 NO.96



入園・進級おめでとうございます

過ごしやすい気候の中、入園式・進級式を迎えることができました。

ひとつ大きくなったことを喜んでいること「も」たちです。新しいお友達「も」も増え、期待で胸がいっぱいのことと思います。新しい環境のなかでも、給食を食べる時間が「こ」も「た」ちにとって楽しい時間となるように、給食づくりをさせていただきます。また、保護者の皆さんと繋がりが、「食」について共に考えていけたらと思います。一年間 よろしくお祈りします。

給食室の職員紹介

(好きなこと、ひとこと)

新年度から、この6人で給食づくりをしています。

見て楽しい、食べておいしい給食をつくっていきますのでよろしくお願いします。



家庭でのこもたちの姿、食事についてのエピソードや悩みなど気軽に話してください。

~ ~ ~ ~ ~

ヤマシキ 愛紗です。
手芸や工作が好きです。
子どもたちに食事の時間、楽しいと思ってもらえる給食作りをしています。よろしくお願いします。

山崎 美穂
姉妹園のひまわり保育園から転職してきました。
体を動かすことが好きです。
こもたちが笑顔に見える給食づくりをしています。よろしくお願いします。

高橋 絵梨奈
【好きなこと】音楽が大好き!! フェスやライブによく行きます。
【ひとこと】美味しい給食作り、楽しい会話を心がけて! よろしくお祈りします!

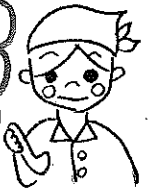
花田 左知子
映画を観ることが好きです。
がんばって、おいしい給食を作ります。よろしくお願いします。

宮崎 真子です。
読書が好きで、図書館や本屋によく行きます。
おいしかったよ! の声が聞けるように、毎日給食を楽しみにしてもらえようにと、こもたちに給食を作ります。宜しくお願いします!

給食室 山口
季節ごとに旬の野菜をたくさん使って、給食を作ります。勝手なもの食べられるおにぎりが増えたらうれしいです!!
環境を創るのが好きです!! 花畑さん携えて!!

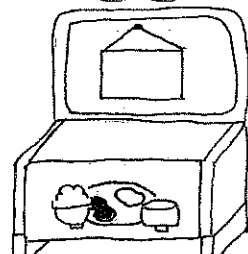
箕面保育園の給食で大切にしていること

①旬の食材をたっぷり
毎月の献立は、季節を感じられる旬の食材を使って考えています。その時期のおいしい食材を味わうことを大切にしています。



②2週間のサイクルメニュー
献立は、2週間で1サイクルのくり返しメニューにしています。初めて食べる食材やメニューもくり返し食べることで、食感や味にも慣れて、食べてみたい! という思いが膨らんでほしいなと考えています。

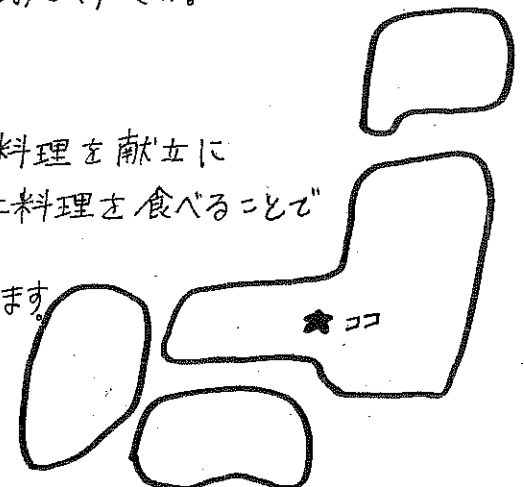
③安心・安全な食材選び
食材は国産のものを中心に仕入れています。毎日、産地のボードを掲示していますのでご覧ください。米飯を中心に野菜・肉・魚とバランスの良い給食づくりを心がけています。



玄関に毎日の給食のサンプルを置いてあります。3歳児の量を目安にしています。その横には子どもたちの好きなメニューのレシポを作って置いてあります。毎月4つのメニューを更新してまいりますのでぜひお家でも作ってみてください。

日本の郷土料理

毎月、県を決め、その土地の郷土料理を献立に取り入れています。日本各地の郷土料理を食べることで自分たちの住んでいる国に興味を持ってほしいなという思いでつくっています。郷土料理の他にも行事食や日本の伝統的な食文化も大切にしています。



4月は兵庫県のカツめしです!

おたよりでは、その月の献立や子どもたちの姿をお伝えしていきます。よろしくお願いします。