



4月

食育だより

令和7年度4月1日刊行

🌸ご入園、ご進級おめでとうございます🌸

毎日、子どもたちに栄養たっぷり美味しいごはんの提供と食材に触れる機会等を取り入れた食育を行い、子どもたちの身体の成長と、日々元気いっぱい保育園で過ごせるように調理室一同協力して頑張ります。

～調理室のメンバー紹介

増田麻美理(ますだまみり) 川崎なつき(かわさきなつき)、

中島みほ(なかじまみほ) 水内菜摘(みずうちなつみ)

よろしくお願ひします。



《ふたばの食事について》

・和食を中心に、洋食、中華もバランスよく献立に入れたり、新メニューを考案したりとバラエティーに富んだ献立作りを心掛けています。おやつも手作りを心がけ、手作りの良さ、出来立ての美味しさを伝えるようにしています。

・献立表に園で1日に食べる食事・おやつのおおよそのエネルギー値を記載しています。玄関にあるサンプルケースには、5歳児の量を展示しています。

・「仲良しメニュー」を継続していきます。「仲良しメニュー」とは、アレルギーの原因となる食材を使わず、全員が一緒に食べられるようにしたメニューです。献立表の☆マークがある時が「仲良しメニュー」です。マヨネーズは卵不使用のものを使用して、食事を提供していきます。

5月号より、お便りにおすすめメニューや人気メニューのレシピを載せていきます。ぜひ、作ってみてください。気になるレシピ等がありましたら、調理室または担任に伝えてください。後日、お渡しします。

