



給食だより



2021・4・12 認定こども園 難波愛の園幼稚園

期待の膨らむ新年度の始めに、心新たに安全・おいしい給食づくりを目指します。新たな環境のなかで、子どもたちは毎日わくわく、ドキドキしていることでしょう。みんなでおいしく、楽しく、栄養満点の給食を食べ、心身ともに大きく成長してくれることを願っています。新年度を迎え、献立も新しくなり、旬の食材やレパートリーの豊富な献立作成を目指します。



<難波愛の園幼稚園の給食>

●子どもたちの体作りを支える自園給食

体作りに大事な乳幼児期に、栄養バランスに配慮し、安心・安全な食材で作られた給食提供を目指します。

●和食を中心とした給食を目指す

「だし」は味付けの基本。だしのうま味、食材のうま味を活かし、薄味でもおいしく食べられるよう味覚を育てます。ミネラル、食物繊維の豊富な乾物を取り入れ、食材と組み合わせることでおいしさと栄養素アップ。

●旬の食材を取り入れた献立

旬の食材は栄養価が高く、積極的に取り入れたい食材です。

うま味と栄養価が高く、旬の時期に食べるからこそ本来のおいしさを味わうことができます。

●様々な食材を提供し食の体験を増やす

様々な食品群のものを取り入れ、食の経験を増やし食育に繋げていきます。

●栄養バランスの良い給食

目標量を設定し、毎日の給食でバランスの取れた給食献立を作成します。

●アレルギーの少ない給食を目指す

誤食、事故のリスクを減らし、安心して預けられるよう、アレルギーフリー給食、おやつを提供を目指します。

●彩り、盛り付けに気を配り、食に対して意欲的な子供を増やす

「おいしい」と感じる要因に五感の中でも視覚が重要視されます。彩りや、盛り付けに配慮します。

●安心・安全・国産食材使用

煮干しだし、かつおだし、干しシイタケ、乾物類など、安心・安全な国産食材を使用します。



簡単・美味しい子どもたちに人気の手作りおやつ

☆ほうれん草とチーズのケーキサクレ☆

ホットケーキミックス	100g
ほうれん草	10g
チーズ	30g
牛乳	100cc

オーブン 180℃ 20分 5人分

「ケーキサクレ」とは、塩味のケーキ。

ホットケーキミックスを使うことで、甘さもプラスされ子どもも食べやすいおやつになります。ベーコンや玉ねぎを加えるなど、アレンジも自由自在。野菜の苦手な子どもも、食べやすく、鉄分も摂れる美味しいおやつに仕上がります。ご家庭でもぜひ作ってみてください。

給食が始まるまでおやつを食べて帰ります

4/13日(火)・・・ぱりんこ

14日(水)・・・ハッピーターン

15日(木)・・・ぼたぼた焼き

*卵・牛乳などは入っていません。

皆が食べられるおやつです。

