



たべるのだいすき



柏木保育園

給食日より

R4. 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。月1回発行する給食日よりでは、保育園の給食や食育に関する様々な情報をお知らせしていきます。また、日々の給食を通してみんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような給食作り、また、安心安全な給食の提供に努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

柏木保育園の 給食の目標



- 健康な体を作る
- よい食習慣を身につける
- いろいろな食べ物に親しみをもつ
- 情操豊かな人間性を育てる

子どものころから食生活を大切に、健康的な食生活を実践する給食の提供をめざします。

旬の素材を使った和食の文化を大切に、日本の伝統行事食を取り入れながら自然の恵みや四季の変化を知らせていきます。そして何より子どもたちが美味しく楽しく食べてくれる給食作りに努めていきます。



年間を通して楽しい 食育活動を計画しています

先月は卒園する年長さんのお別れお食事会がありました。年長さんだけではなく、全クラスみんなでいつもとは違うスペシャルメニューを美味しく食べました。

クッキング活動に関しては、新型コロナの感染状況を見て中止となる場合があります。ご了承ください。また、行う場合は感染予防対策をとりながら、できる範囲での活動を行っていきます。



年長さん、げんきでね~!

今月の旬の食材

4月の給食に取り入れています♪

- 春キャベツ
- 新じゃがいも
- たけのこ
- スナップえんどう
- いちご
- 清見オレンジ
- でこぼん



柏木保育園での 食育に関わる取り組み

- ☆クッキング活動
- ☆野菜の栽培活動
- ☆誕生会（特別メニュー）
- ☆行事食（子どもの日、節分、ひなまつり等）
- ☆食のイベント（芋煮会、焼き芋会など）
- ☆年間食育計画に基づいた子どもの食に関する育ちの援助
- ☆給食会議による職員全体での話し合いなど

☆レシピ紹介☆

ゆかいパスタ

（子ども5人分材料）

スパゲッティ 100g
 オリーブ油 適量
 塩昆布 小さじ1くらい
 ゆかり 小さじ1

子どもが大好きな「ゆかり」。ご飯にかけても食べてくれますが、パスタにしても大人気。4/6(水)のおやつに出す予定です。

（作り方）

- ①スパゲッティは食べやすい固さにゆで、オリーブ油をからませる。
- ②塩昆布とゆかりで和える。

