



たべるのだいすき



柏木保育園

給食日より
R5. 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。暖かな陽ざしがきらめくなか、新年度がスタートしました。新しい環境にワクワクドキドキしている子ども達が元気いっぱい過ごせるよう、おいしい給食を用意して、体調管理をサポートしていきます。

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。

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。

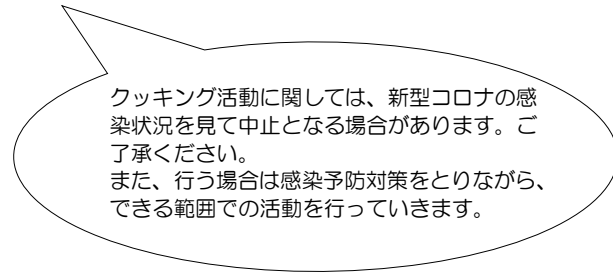
旬の素材を使った和食の文化を大切に、日本の伝統行事食を取り入れながら自然の恵みや四季の変化を知らせていきます。そして何より子どもたちが美味しく楽しく食べてくれる給食作りに努めていきます。



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



クッキング活動に関しては、新型コロナウイルス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。

季節の食事 お花見と桜餅

お花見が始まったのは奈良時代と言われ、当時は梅を鑑賞する貴族の行事でした。江戸時代になると皆が桜を楽しむ春の娯楽として広がってきました。一方、農民の間では「豊作祈願」の意味を持つ神事でした。桜の開花は山から里へ下りてきた田の神様が桜の木の下に宿ったしるしと考えられていました。

お花見の季節に食べる和菓子に桜餅があります。江戸時代、桜の名所だった隅田川沿い。そのほとりにある長命寺の門前に住む男性が考案したと言われていいます。

関東では、小麦粉生地を円形に薄焼きしたものを二つ折りにしたり、円筒状にしてこしあんを包み、さらに桜の葉の塩漬けで包んだ餅菓子です。

関西では、もち米を蒸して乾燥させた後に粗くひいた道明寺粉を使い、あんを俵型に包み、桜の葉の塩漬けで巻いたものが主流です。「道明寺桜餅」または「道明寺」と呼ばれています。

☆レシピ紹介☆

インディアンパンネ

（作りやすい分量）

- パンネ 100g
- 玉ねぎ 1/2個
- 人参 1/2本
- ピーマン 2個
- 豚ひき肉 180g
- ケチャップ 大さじ2
- カレールウ 2かけ
- 塩 少々

（作り方）

- ①玉ねぎ、人参、ピーマンをみじん切りにする。
- ②パンネは茹でておく。
- ③豚ひき肉と玉ねぎ、人参、ピーマンを炒める。
- ④③にカレールウ、ケチャップを入れて少し煮込み、塩を加えて味を調える。
- ⑤④に茹でておいたパンネを加えて絡ませ、完成。

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
- ・新玉ねぎ
- ・新ごぼう
- ・たけのこ
- ・アスパラガス
- ・いちご
- ・でこぼん

