

おおきくなーれ

幼保連携型認定こども園 仙台保育園
給食だより
令和5年4月号

仙台保育園へようこそ！！

これまでの写真を使って
給食の様子をご紹介します



ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たに美味しい給食作りを目指します。早く園の生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っております。

クッキング活動が盛んです！

野菜に触れてみる、手でちぎる、型抜きをする、包丁にチャレンジ！など、年齢に応じて様々な食育・クッキング活動を行っています。

そら豆やとうもろこしの皮むき



収穫した野菜を使った
型抜きクッキー♪



包丁を使って野菜を切り
カレーを作りもします



お米を研いで
炊き立てを食べました



生地をこねて
パンも作りました



行事食を出しています！

時期ごとの行事食のほか、地元の食材や料理にも親しみを持ってもらえるように、宮城県の郷土食なども給食に取り入れています。

子どもの日の こいのぼりランチ



節分の鬼の面ランチ



皆の「好き！」を詰め込んだ
クリスマスのごちそう♪



宮城の名物 ずんだ白玉



以上児クラスでは
恵方巻を作りました



登米地方の はっと汁



栽培活動をしています！

自分たちで育てた野菜も、給食室で調理して、なるべく採れたてをいただきます♪収穫物を使った給食は、仙台保育園のブログでも紹介しているので見てみて下さい！



苦手な野菜も、自分
たちで育てる体験を
すると、不思議と食
べてくれます。



ハートのきゅう
りを作ったこと

収穫した大根で、切干大根と
宮城のへそ大根を作りました



仙台保育園では…
こんなことを思いながら
献立をたてています！



和食を中心に。

素材の味を大切に。

旬を感じることができるように。

バランスの取れた食事を。



伝統食や行事食を伝えていけるように。

味つけは薄味で。

たくさんの食材に慣れ親しめるように。

色彩も楽しめるように。

3歳以上児はバイキング給食をしています☆

お弁当の日があります☆

※当園におけるバイキングとは、好きなものだけを自由に取るのではなく、栄養バランスを考えながら、自分が食べられる量を知るために行っています。

※お弁当の日は以上児とたんぽぽ組のみです。たんぽぽ組は、後期(10月以降)～の実施となります。すみれ組、すずらん組は給食がありますので、献立をご確認ください。

