

# 給食だより



4月20日より給食が始まります。心も体もすくすく成長できるよう、旬の食材を取り入れたり、献立の内容を工夫したりして、子どもたちが「給食が楽しみ!」と思えるように、安全でおいしい給食を作っていきたいと思えます。

	献立名	材料	給食室より
20 (月)	ロールパン 肉団子 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング 鶏肉・豚肉・豚脂・玉ねぎ パン粉・ケチャップ・胡麻 レタス パイン缶	ご入園、ご進級おめでとう ございます。 今年度最初の給食はふっくら 柔らかく食べ易い、ケチャップ 味の肉団子です。
22 (水)	野菜ハヤシライス 付け合わせ 果物	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参 しめじ・グリーンピース・ハヤシ ルー・牛乳・ケチャップ・お好み ソース・ウスターソース ウインナー・チーズ バナナ	甘口ですがこくがあります。 子ども達に人気のハヤシライ スです。
27 (月)	ロールパン 焼きそば 果物	小麦粉・植物ショートニング 中華そば・豚肉・キャベツ・人参 卵・お好みソース いちご	お好みソースで炒めたあっさり とした味わいのパンにもよ く合う焼きそばです。

\*主食である米飯については記載しておりません。

## ～幼稚園では以下のことに考慮して給食を作っています～

健やかな発達と健康のために:調理方法を工夫し、バランスのとれた食事をとることで『生きる力』の基礎を養います。

社会性を養うために:給食を通して、友だちとの『会話』や『マナーの基礎』などを身につけていき、さらには家庭や地域社会の食生活の改善をはかります。

豊かな心を育てるために:いろいろな食べ物を通して、味わうことやにおうこと・彩りを見ることなどの『感性』を育てます。

感謝の気持ちを持てるように:食体験を通して、命をいただいていることを知り、食べ物や料理を作ってくれた人へ『感謝』の気持ちが持てるようにしています。