



給食だより

みみょう園だより22' 4月

4月18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に、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います。

	献立名	材料	給食室より
18 (月)	ロールパン ほうれん草とベーコンのオムレツ 果物	小麦粉・植物ショートニング 卵・ベーコン・ほうれん草 玉ねぎ りんご	ご入園ご進級おめでとうございます。一年間よろしくお祈りします。 第一回目のパン給食はほうれん草の緑が鮮やかな、ベーコンの入ったオムレツです。
20 (水)	カレーライス 付け合わせ 果物	牛肉・玉ねぎ・じゃがいも 人参・パセリ・コーン 牛乳・カレールー・ケチャップ ウスターソース・お好みソース スナップえんどう・ウインナー マヨドレ いちご	給食の一番人気メニューです。子どもが苦手なパセリもカレーに入れると喜んで食べてくれます。
25 (月)	ロールパン かぼちゃとひき肉のフライ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング かぼちゃ・玉ねぎ・パン粉 豚肉・豚脂 キャベツ バナナ	甘いほくほくのかぼちゃとひき肉をフライにしています。
27 (水)	鮭の塩焼き ひじきの五目煮 果物	鮭・レモン ひじき・鶏肉・人参・油揚げ むき枝豆 バナナ	この日は和食の献立です。骨抜きをした鮭を塩焼きにしています。

*水曜日の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する事で『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、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』の気持ちを持てるようにしています。