



# 給食だより 4月号

両国・なかよし保育園 栄養士

## ご入園、ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。お部屋の移動や新しい担任・お友達など新しい環境での園生活に期待が膨らむ反面、緊張や不安もあるかと思います。4月の給食は子供達にとって食べやすく、人気の高いメニューを多くしました。今年度も安全で美味しい給食や食育活動などの様々な食体験を通して、子供達の心身の豊かな成長のお手伝いができるように取り組んでいきたいと思っています。よろしくお願いいたします。



### ◎両国・なかよし保育園の給食◎

- 安心で安全な給食を提供するために、給食室では徹底した衛生管理のもと、日々の業務を行っています。果物など非加熱で提供するものは、安全で衛生的な微酸性電解水で洗浄しています。その他の食材は全て加熱処理をし、温度管理も行っています。
- 食材は墨田区や近隣の区の信頼できる業者より納品された安全で新鮮なものを使用しています。産地は2階サンプルケース付近に掲示しています。また、年4回放射能検査を実施しています。
- 化学調味料は使用せず、かつおや昆布でだしを給食室で一か取り、旬の食材を取り入れ、素材の味を生かした美味しい給食を心がけています。



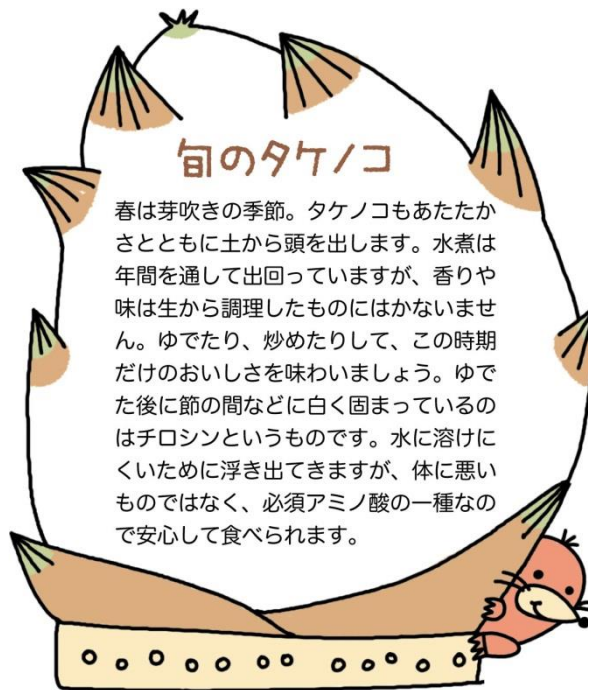
### ～食育活動～

毎月、幼児クラス（すみれ・ゆり・ひまわり）を中心に行っている食育集会は、五感を使って食材に触れたり、食に関する様々な事について知り、知識を深めていくことを通して、子供達に食に興味関心を持ってもらいたいという思いから、取り組んでいます。給食だよりでは毎月食育集会や調理保育の様子をお知らせしていきます。



### 旬のタケノコ

春は芽吹き季節。タケノコもあたたかさとともに土から頭を出します。水煮は年間を通して出回っていますが、香りや味は生から調理したものにはかないません。ゆでたり、炒めたりして、この時期だけのおいさを味わいましょう。ゆでた後に節の間などに白く固まっているのはチロシンというものです。水に溶けにくいために浮き出てきますが、体に悪いものではなく、必須アミノ酸の一種なので安心して食べられます。



### ～離乳食～

離乳食はお子さんの成長に合わせて、保護者・保育士・栄養士で相談しながら進めていきたいと思っています。もも組・たんぽぽ組の離乳食のお子さんは毎週末に食材チェック表をお渡します。食べた食材にチェックをし、翌週月曜日に提出をお願いします。ご家庭で試した食材から、順次保育園で提供していきますので、よろしくお願いいたします。



