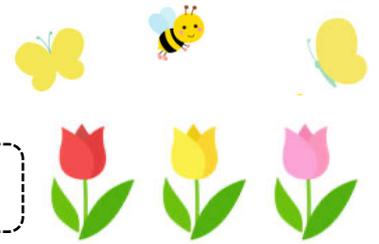




給食だより



元岡幼稚園の給食について

園舎のほぼ真ん中にある給食室からは毎日おいしそうな匂いや調理中の音などを身近に感じることができます。給食を通じて五感が豊かに育つため、園内調理ならではの生きた「食育」にもつながっているようです。

調理員も子ども達

と顔を合わせる機会が多く、「おいしかったよ。」「おかわりしたよ。」と話をしてくれたり、時には「のこしてごめんなさい。」と申し訳なさそうにお皿を持ってきてくれたりもします。その時は「次は食べられるようになるといいね。」と励ましています。

使用する食材はなるべく旬のものを使い、さらに子ども達が育てた野菜も活用しています。素材の味をいかし、塩分を控えた薄味を心がけ、メニューによっては、かつお節や昆布、煮干し、鶏がらなどのだしを使います。

また、元岡の生産者の方々のご協力のもと、地元の食材も使用させていただいています。今月のお誕生会では収穫したばかりの【あまおういちご】が入ったカルピスゼリーを提供する予定です。

地元で採れる食べ物を知ることは、地域を知ることにもつながります。多くの命と人の手を経て食事ができることに感謝しながら、食べることが楽しいと感じられるような、安心・安全・おいしい給食を提供できるよう、心をこめて調理していきます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

給食室スタッフ一同



お知らせ



◎サイクルメニューの考え方をもとに献立を計画していきます。

同じメニューをおおよそ2週間おきに繰り返すサイクルメニューの考え方を取り入れます。※献立は月ごとに変わります。

幼児期は食（食材）経験が浅いため月に2回、同じ食材を口にする経験により1回目に食べることができなかったものも2回目には食べることができるようになったりもします。

苦みや酸味など繰り返しの食経験が必要な味も何度も食べることにより味を知り、慣れておいしく感じていくことも期待できます。旬のものや地元のものを取り入れながら、食材を出していきたいと思えます。

◎レシピの紹介をしていきます。

時々、こちらのお便りで人気メニューの紹介をしていきますので参考にされてみてください。また、他にも気になるメニューがありましたら声をかけてくださいね。



◎お願い◎

毎月の献立の中で、食べたことがない食材については、ご家庭で2回以上食べ、アレルギー反応などの症状が誘発されないことを確認してください。