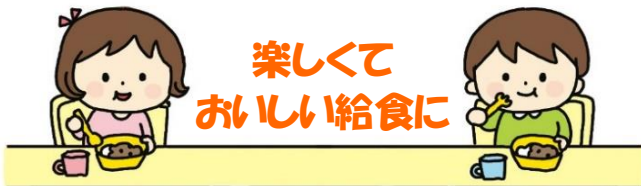




2021年4月1日発行
すくすくどろんこの会
統括管理栄養士：矢部まり子

入園・進級おめでとうございます!

新年度がいよいよ始まりました。保育園でも心新たにおいしくて栄養バランスのとれた安心・安全な給食作りを毎日行っていきます。
食は体と心を成長させる糧でもあります。園生活に慣れ、お友だちや職員との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間となるよう願っております。
今年度も栄養たっぷりの給食を提供していきますのでどうぞよろしくお願いいたします。



楽しくて おいしい給食に

子どもたちが元気に健康に成長していくことを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろん、こだわりを持って作っています。

こだわりポイント

- 旬の食材を使う
- 国産の食材を中心に、安全な食材を選ぶ
- 手作りを基本とし、保育園オリジナル献立も考案
- 栄養バランスを考え、行事食等も実施

**すくすくどろんこの会では
Instagram
を行っています♪**

給食やおやつ写真を中心に載せています。保育園ではこんなものを食べたんだな〜と知っていただくよい機会にもなりますし、お食事のアドバイスもたまに載せています。

#すくすくどろんこの会で検索してみてくださいね!

お子さんの食生活でお困りのことがありましたら、お気軽に栄養士や給食スタッフにご相談ください♪

**栄養相談も
やっています**

おお願い

毎月献立表がお手元に届きましたら材料名をご確認いただき、初めて食べる食材がないかどうかの確認をお願いいたします。
食べたことのない食材は提供が出来かねるため、給食の提供日までに数回食べてアレルギー等が出ないかどうかのご確認をお願いします。
子どもたちにとっても安心・安全で楽しい給食の時間となるよう、ご協力をよろしくお願いいたします。

☆食育予定☆

季節の食材を使った食育、おやつ等を自分で盛り付けて食べるなどの体験を毎月実施していきます。

今月は中止とさせていただきます。

☆4月の給食☆

- 7日(水) 入園・進級祝いメニュー
- 9日(金) 鉄分強化Day
- 21日(水) お誕生日トライフルケーキ
- 22日(木) 鉄分強化Day
- 23日(金) 世界の料理を知ろう“タイ”

☆給食室より☆

温かく、美味しい給食を提供する為、二人で協力して作っています。どうぞ宜しくお願い致します。

調理員 加藤 桂子・池田 絵麻