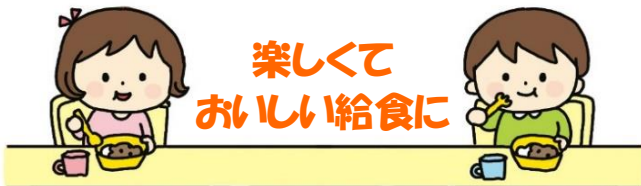




2021年4月1日発行
 すくすくどろんこの会
 統括管理栄養士：矢部まり子
 栄養士：神田順子
 松野郁美

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♪**

給食やおやつの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！



**栄養相談も
やっています**

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♪



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ないかどうかの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実施していきます。
 4月は新生活に慣れることを目標とし5月から実施予定です！

※感染症等の状況によって変更、中止となる場合もあります。ご了承ください。

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

4月より給食室では栄養士2名・調理員4名で子どもたちが笑顔になれる美味しい給食を提供していきます。
 また食や栄養に興味をもってもらえるよう食育活動も積極的に行っていきますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

食べ物などなど

Q1.あるのに「ないよ」っていうくだものなあに？
 Q2.まえからいってもうしろからいってもおなじなまえのやさいなあに？