4月 給食だより

２０２２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：中西亜紗子

ご入園・ご進級おめでとうございます！

柔らかな春の陽ざしに心和む季節、新年度になりました。子ども達は、はじける笑顔がいっぱい。ちょっぴり緊張しながらもみんな嬉しそうです。

新しい環境は戸惑うことも多いと思いますが、給食の時間が楽しくおいしい時間になったら嬉しいです。給食室では、安心・安全でおいしい給食の提供と、食に興味がわくような年齢に合った食育を実施していきます。また、食についての悩みや質問などがありましたら、お気軽に栄養士や給食スタッフにご相談ください。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

４月の給食

１日（金）	鉄分強化Day
８日（金）	入園・進級お祝い献立
１３日（水）	鉄分強化Day
２１日（木）	お誕生日献立
２８日（木）	世界の料理 “インドネシア”

Instagramやっています

@sukusuku0701

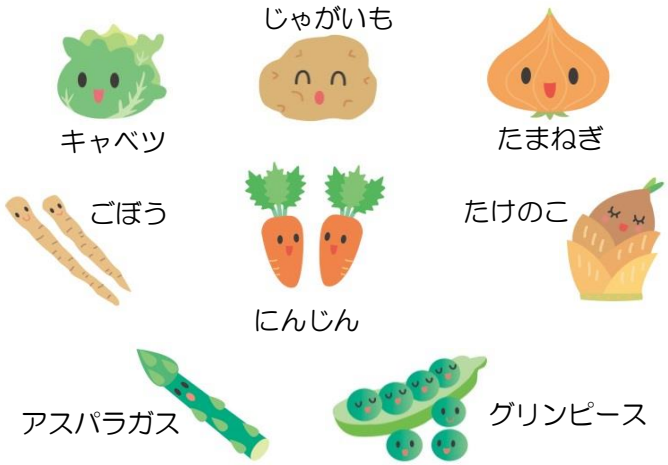
栄養士や調理師が順番で、各園の給食の紹介や食育の様子、人気レシピのご紹介などを中心に載せています。
ぜひご覧ください♪

#すくすくどろんこの会
で検索してみてくださいね
または左記のQRコード読み取れます

旬の味 春野菜を食べよう

旬とはそれぞれに一番おいしく、栄養価が高くなる時期のことをいいます。最近ではどんな食材でも一年中食べられるようになりましたが、旬の時季に食べるからこそ本来のおいしさが味わえて、四季の違いも楽しめます。この季節ならではの、野菜の味わいを楽しんでくださいね。

春においしい野菜



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ます。

様子を見ながら２歳児を中心に行っていきます。

感染症の状況によっては変更・中止の可能性があります。 ご了承ください。

給食室より

ご入園、ご進級おめでとうございます。
早く園にも慣れて元気に登園できるように、バランスのとれた給食でお手伝いします。
お子さんの食生活でお困りの事がありましたらお気軽にお声掛けください。

なぜ？どうして

Q1.ヨーグルトやアイスクリームは　ぎゅうにゅう　からどうやってつくるの？

●答え　Q1.ヨーグルトは　にゅうさんきん　という　きん　を、アイスクリームは　生クリーム　や　さとう　をまぜてつくるよ。