



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：重野みりの



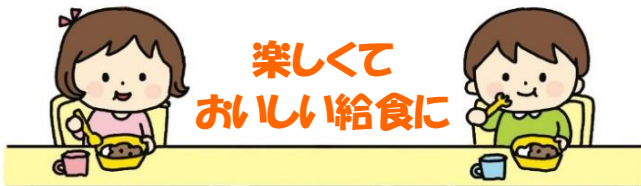
## 入園・進級おめでとうございます！



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まいりますのでどうぞよろしく願いいたします。



## 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

- ①旬の食材を使う
- ②国産の食材を中心に、安全な食材を選ぶ
- ③手作りを基本とし、保育園オリジナル献立も考案
- ④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！

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ご確認ください。

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。

予定が決まりましたら給食だよりやホワイトボードにてお知らせいたしますので、よろしく願いいたします。

## 4月の給食

- 2日(金) 食物繊維強化Day
- 7日(水) 入園・進級お祝いメニュー
- 8日(木) 鉄分強化Day
- 21日(水) らいおん組リクエスト献立
- 23日(金) 世界の料理を知ろう“タイ”



## 給食室より

ご入園、ご進級、おめでとうございます。今年度も重野・加藤・飯島の3名で給食を作っていきます。よろしく願いいたします。毎月、お誕生会の日はいおん組さんの誕生月の子が考えてくれたリクエストメニューです。楽しみにしててくださいね！

### 食べ物など

Q1.あるのに「ないよ」と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？