



- ①群馬：「鶏めし・こしね汁」
- ②茨城：「煮合い」
- ③千葉：「ごんじゅう」
- ④栃木：「ポテト入り焼きそば・白和え・すいとん」



今年度は、『日本全国うまいもの巡り』を食育テーマに全国のご当地グルメ、郷土料理を提供しました。子どもたちは提供日になると『今日は何県の料理?』と聞いてきたり、給食室の前にご当地キャラクターをめぐって『〇〇県のごはん美味しかった。』って言っていました。『日本全国うまいもの巡り』を通じて、色々な料理と出会い、食べたことない味の発見、食文化の違いや地域の伝統について学ぶことが出来ました。

ご進級おめでとうございます

## 保育園の給食について

### 献立

2週間ごとのサイクル献立です。1回目で食べられなかったメニューも2回目には食べられるようになる子もいます。1回目で残食が多かった、食べづらかったメニューは2回目で食べやすくなる工夫をしています。

### 調理

旬の食材を取り入れ、素材の味を生かした薄味でやさしい味になるようにしています。大人にとっての美味しいは、子どもたちにとっては濃い味付けです。子どもたちにとって食べやすいような味付けや調理法を取り入れています。提供する前に調理員以外が検食をし、味付けや食材の固さ等の、問題がないか確認し調整しています。

### その他

今年度の食育テーマは「絵本給食」です。子どもの食事で、いちばん大切なことは楽しく食事をする事。読み聞かせする本の中に、食べ物が出てくる絵本をプラスするだけで、食についての話題も広がり、食育へと繋がります。また、絵本に出てくる料理や食材を、給食で食べることで、絵本で見た内容と実際に出てくる料理やおやつの香り・見た目・食べた時の味など絵本の中だけでは得られない感性が育ちます。毎月の誕生会・季節の行事は、お楽しみメニューを用意しています。ぜひ降園の際は玄関のディスプレイをご覧ください。お子さんの食事に関する事で、何か心配なこと気になる事などありましたら、栄養士に遠慮なく相談して下さいね。1年間、よろしくお願ひします。