

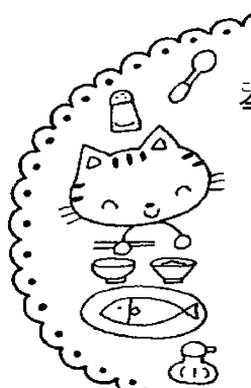


がつ 4月のきゅうしょくだより



れいわ ねんど
令和2年度 うめもりざかほいくえん

にゅうえん しんきゅう 入園・進級おめでとございます



こんねんど
今年度も変わらず、

いかみ くみ こ てしまりょうこ
伊神久美子・手島諒子

こばやしやうこ こぎそせいこ
小林葉子・小木曾聖子 です。

こどもたちのおいしい給食を作っていきますね！



じむしつまえ こどもたちのきゅうしょく おやつのしゃしん まいにちしょうかい
事務室前に子どもたちの給食とおやつの写真を毎日紹介しています。

たぶレットでは、ぜんくらすのこどもたちのしょくじふうけい しょくいくかつどう ようす おたのしみ！！
タブレットでは、全クラスの子どもの食事風景や食育活動の様子もあります。お楽しみに！！

ほいくえんでは、こどもたちの1日に必要なえいようりょうのうち、乳児は約50%、幼児は約45%を摂取できるように
保育園では、子どもたちの1日に必要な栄養量のうち、乳児は約50%、幼児は約45%を摂取できるように
献立を立てています。

こんだて まいつき2しゅうかんさいくく りかえすこと なれてたべられるように うながして
献立は毎月2週間サイクルにし、繰り返すことで慣れて食べられるように促していきます。

ほいくえん たいせつ うめもりざか保育園で大切にしていること

わしょくちゅうしん こんだて たいせつ 和食中心の献立を大切に…



てづくりで しゆん しょくざい いかしたこんだてづくり もっとー
手作りで旬の食材を活かした献立作りをモットーにしています。

にももの すのもの さかなりょうり あおな つかったりょうり もたくさん取り入れています。
煮物、酢のもの、魚料理、青菜を使った料理もたくさん取り入れています。

また、こどもたちのせいちよう たいちよう あわせたおおきさ やわらか あじ そざい あじ いかしたあじつけ たいせつ
また、子ども達の成長や体調に合わせた大きさや軟らかさ、うす味で素材の味を活かした味付けを大切に
しながら、ざんしょくぜろを めざして
ながら、残食ゼロを目指しています。

しょくいく いしき 『食育』も意識して…



にゅうじくらす からんたんくつきんぐなどで しょくざい ふれ かつどう ゆらい こんだてめい わだい
乳児クラスから簡単クッキングなどで食材に触れる活動をしたり、由来や献立名を話題にしなが、「食」への
興味関心が持てるように たらき かけていきます。

こどもたちは、ほいくし やともだちと いっしょに しょくじ じゆんび たべたりすること しょくよく まし たのしく
子どもたちは、保育士や友達と一緒に食事の準備をしたり、食べたりすることで食欲も増し、楽しく
味わえるようにしていきます。

また、にゅうじくらすちゅうしん あおぞらきゅうしょく こうりゅうきゅうしょく おもい
また、幼児クラス中心に青空給食・交流給食などもやっていきたいと思ひます。