



# 給食だより



## ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かい陽気とともに、新年度がスタートしました。

新しい環境になり、なかなか食事が進まないこともあります。子どもたちが楽しく食事ができるよう、月齢や年齢に応じた食べやすい献立を取り入れています。

保育施設における食育は、食育の基礎を培うとされています。給食を通して、食に興味を持ち、食を大切にする気持ちを積み重ねていきましょう。



今月の給食目標

給食に慣れましょう



### 保育施設の給食

#### 献立

市の栄養士が食事バランスを考慮して立案し、毎月実施する検討会で、各園の調理担当者と話し合い、決定します。

#### 調理

子ども達が食べやすいよう考えて調理し、衛生管理を守った安全・安心な調理を行っています。

#### 食育

毎日取り組む「食育」として、季節の食材や、食の文化にふれることのできる献立になるよう工夫しています。

年齢に応じた離乳食や、アレルギー等特別対応食なども調理しています。

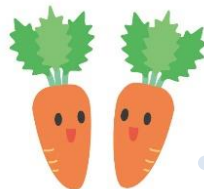


### 作ってみよう！



<材料 子ども約5人分>

人参	210g (中2本)
ツナ缶	50g
ごま油	小さじ1
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1/2
みりん	小さじ1/2



人参を細長いせん切りにして炒める  
沖縄の郷土料理のひとつです。  
保育施設で人気の給食献立です。

<作り方>

- ① 人参は、細長く切る
- ② ツナ缶は、油をきる
- ③ ごま油を熱し、①と②を炒める
- ④ 調味料を入れて、味を調える