




食育通信

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待膨らむ新年度が始まりました。日々の給食を通じて、みんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような給食作りに努めてまいりたいと思います。どうぞ宜しくお願いいたします。





出汁はすべて手作り

園の給食で使われる出汁をご紹介します。

- すまし汁→昆布・けずりぶし
- 味噌汁→けずりぶし

手間をかけて作るだけに、自然の食材からとった出汁はやさしい味です。煮物用はその日の汁物と同じ出汁を使用しています。

★3月の実施栄養量 小規模保育園つぼみ(赤色) 清水台幼稚園(青色)おやつなし

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	食物繊維	食塩
499kcal	17.7g	16.1g	206mg	1.8mg	3.5g	1.8g
458kcal	18.4g	12.5g	105mg	2.0mg	4.0g	2.0g

★4月の予定栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	食物繊維	食塩
497kcal	17.5g	13.8g	192mg	2.0mg	3.3g	1.7g
431Kcal	14.6g	12.7g	74mg	1.8mg	2.9g	1.7g

給食室の取り組み

行事食

七夕・クリスマス・お正月・節分・ひな祭りなど季節感が感じられる献立を取り入れていきます。

黒米や発芽玄米、麦ごはん

園では月に1回程度、不足しがちな食物繊維やビタミン、ミネラルを補う為、主食を黒米や発芽玄米、麦ごはんにしています。

リクエスト給食

給食のお楽しみとして、リクエスト給食を実施しています。昨年度はピザトーストやハンバーガー、グラタン等、クラス毎にリクエストしてくれました。

お誕生日会

お誕生日会の日に毎月手作りのおやつを提供しています。子どもたちはとても楽しみにしてくれています。

行事食



クリスマス



お正月



ひな祭り

リクエスト給食



ピザトースト



ハンバーガー



グラタン

お誕生日会



プリンアラモード(4月)



うずまきクッキー(7月)



ココアマフィン(2月)