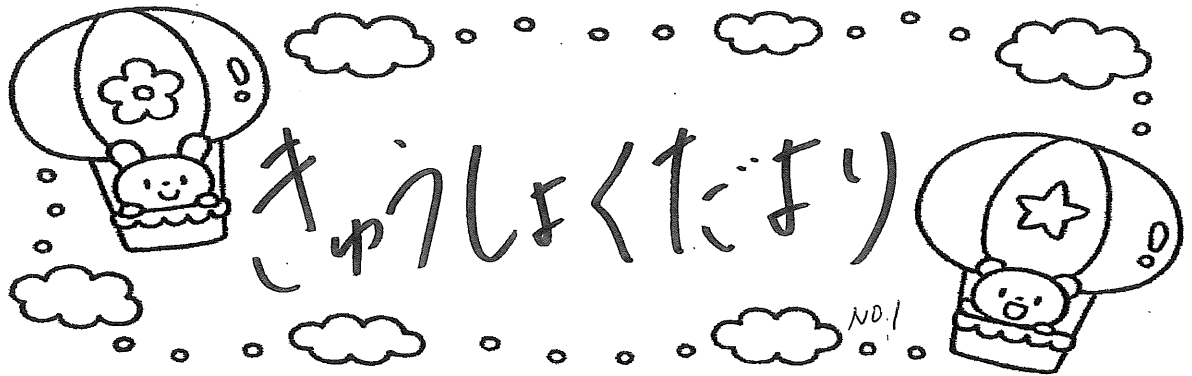
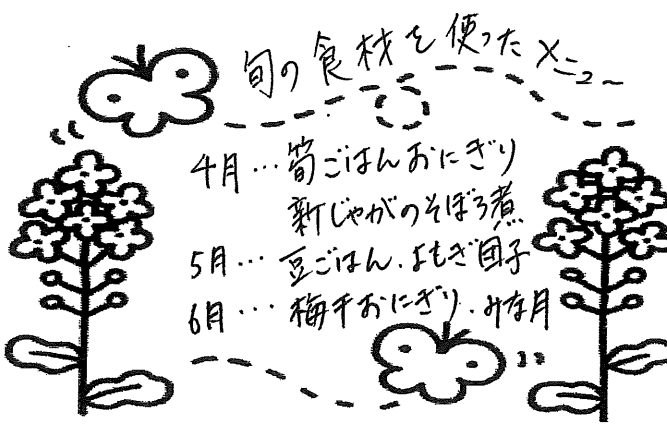


2021.5.6 井戸川組



日差しも暖かくなり、新年度がスタートして1ヶ月が経ちました。保育室からはお友達や先生と楽しい時間を過ごしている声が聞こえてきます。園では今年度も給食部会を通して、主幹をはじめ乳児・幼児それぞれの代表保育教諭・栄養師で話し合いながら、子ども達の成長に合わせた栄養バランスのよい食育を担った給食を考えていきたいと思っておりますので、ご理解とご協力ををお願い致します。



旬の食材を使った
4月... 筍ごはんおにぎり
新じゃがのそぼろ煮
5月... 豆ごはん、いも団子
6月... 梅干おにぎり、おな月

たけのこ水煮を使った“簡単たけのこご飯”

- | | |
|---------------|----------------|
| (材料 4人分) | (調味料) |
| 米... 3カップ | だし... 3カップ |
| たけのこ(水煮) 250g | いすひょう油... 小さじ4 |
| 油揚 1枚 | 塩... 少々 |

- ① たけのこ(水煮)は薄切りに、油揚は湯通しをして細かく刻む
- ② 炊飯器に①の調味料を合せて炊く



～展示食～

給食室の前の廊下に幼児のその日の給食を展示しています。お皿に盛り付けている分量はそら組の食べている量と同じです。保育園でどのくらい食べているかイメージしやすいと思いますので、ぜひご覧ください。

豆のさや取りをそら組にお手伝いしてもらいます♪
豆ごはんおにぎり... 5月になると緑色が鮮やかなグリーンピースやそら豆などが出回ります。冬の間にエビゲンもためこんだ春野菜は栄養がたくさん詰まっています。給食では毎年5月に“豆ごはんおにぎり”がおやつに登場します。えんどう豆と昆布と塩で味を整えたシンプルなおにぎりですが、みんな“おいしい～”と言って食べてくれます。豆が苦手な人も食べてくれるので「おにぎり」にするか食べやすいのかな? 「食べてくれる嬉しいなあ」と思っています。

