



ご入園・ご進級おめでとうございます。
 暖かな陽気とともに、新生活がスタートしました。新しいクラス、新しい
 お友達や先生にワクワク、ドキドキしていることと思います。
 今年度も安全でおいしい給食づくりを心がけ、様々な食に関する体験を通じて、
 食への興味がもてるような環境づくりをしたいと思います。
 1年間、どうぞよろしくお願い致します。

旬とは？

野菜・果物・魚介類も自然のものである以上、「旬」があります。「旬」とは、それぞれの食べ物が一番よく採れ、おいしく、栄養がたっぷりの時期のことをいいます。園でも、子どもたちに食材のもつ美味しさを味わってもらうために、「旬」の食材を積極的に取り入れたいと思います。

園の給食について

献立は月に同じ献立を2回実施しています（行事やお休みの関係で1回るときもあります）。食べ慣れないメニューも、ふれる機会を増やすことで食べられるようになる事がねらいです。体の成長と共に味覚を発達させ、食べられる料理や食材を増やしていきたいと思ひます。

園のおやつで、人気メニューのひとつです。甘すぎず食べやすいです。4/12と4/26のおやつに登場します。

米粉のスイートポテト

（材料）4人分

さつまいも	200 g
米粉	25 g
砂糖	25 g
豆乳	90 g
油	5 g
黒ごま	適量

（作り方）

1. さつまいもの皮をむき、適当に切って、やわらかくゆでて、マッシャーでつぶす（蒸してもよい）。
2. 1に豆乳、米粉、砂糖、を加えてよく混ぜる。
3. 天板にオーブンシートを敷いて、生地を1.5cm厚さ程度にならし、表面に油を塗り、黒ごまをふる。
4. 190℃のオーブンで20分程度焼き、少し冷めてから切り分ける。

給食室前の廊下に、その日の給食を展示していますので、お迎えの際に御覧下さい。
 盛り付け量は、3歳児、にじ組の分量です。

