

給食だより

2018年4月 玉島保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます！

新年度が始まりました。子どもたちにとっては、お部屋の移動や新しい担任・お友だちなど新しい環境に慣れるのに精いっぱいだと思います。4月の給食は、子どもたちにとって食べやすいメニューを多くしました。給食の時間が、少しでも楽しく、笑顔あふれる時間になれば...と、願っています。

玉島保育園の給食では・・・



旬の食材を大切に使います

よりおいしい給食を作るために、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物、魚介類は旬のものほど味が良く、その時期に人間が必要な栄養素をたっぷり含んでいます。また、市場によく出回るため、新鮮で値段も安価です。調理法に工夫をこらしていますが、同じ食材の献立が続くこともあります。ご理解のうえ、ご了承ください。



だし汁はすべて手作り!



保育園の給食で使われる「だし」をご紹介します。

- ・離乳食→野菜スープ、かつおぶしだし
- ・煮物用、すまし汁、味噌汁→かつおぶし
- ・洋風だし→鶏がらスープ

手間をかけて作るだけに、自然の食材からとっただしは、とてもやさしい味です。また、そのだしを使って作る給食も、食材の味を生かした料理に仕上がります。



給食室に声をかけてください!



毎日の食事作り、メニューを考えるだけでも大変ですよ。簡単で、子どもが喜んで食べてくれて、そして栄養バランスが良いもの…。ちょっと悩んだときは、給食室に気軽にお声をかけてください。ヒントになるようなことをお伝えできるかもしれません。

また、子どもの食事のことで気になることは、担任や連絡帳を通じてご相談ください。専門職として少しでも悩みが改善されるよう、協力させていただきます。

