

# 4月の給食だより

2025年4月1日 ひまわりやすにしこども園

## ご入園・ご進級おめでとうございます！

春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。新しいお友達や先生・クラスに期待と不安が入り混じっていることでしょう。少しずつ新しい環境に慣れながら、お友達とたくさん遊んで、たくさん給食を食べて体も心も大きくなって欲しいと願っています。

今年度もおいしい給食を提供できるよう、給食室一同、協力して頑張っていきますので、よろしく願いいたします。



### 保育園の給食について

#### ひよこ・ちゅうりっぷ・たんぼぼ組 〈完全給食〉

☆9時15分頃に牛乳とお菓子のおやつを食べます。

☆昼食には保育園で炊いたご飯70～80gとおかずを食べます。

(月に1～2回パンの日があります)

#### すみれ・ひまわり・ゆり組 〈副食給食〉

☆昼食はお家から、主食(ご飯・パン)を持ってきてください。

(4歳児でご飯110g程度)

☆カレーの日や行事の日、土曜日の麺類の日は、主食を園で提供します。

※15時のおやつは、牛乳・手作りおやつ・果物などを食べます。

※今年度から月末をカレーの日に固定することになりました。主食は全クラス園で提供します。

※幼児のご飯の量は目安です。初めは食べきれぬ量で、慣れてきたら徐々に量を増やしていきましょう。

※事務所横に、給食の見本を展示しています。各年齢の一人分の量を順番に展示する予定です。

お迎えの際にご覧になってください。

#### 給食のこだわりポイント

- 旬の食材や地元の食材を取り入れる。
- 噛む力をつけるため、食材は大きめに切り、いりこや昆布を取り入れる。
- 薄味を心がける
- 切り方や盛り付けを工夫し、見て楽しい給食にする。

#### 食育の日(わ食の日)について

広島市では、毎月19日(食育の日)を3つのわ【わしよくの日】としています。園でも19日は【わ食の日】に合わせて、和食の一汁三菜の献立にしています。

また、出来るだけみんなが同じ給食を食べられるようアレルギー児の多い鶏卵・乳製品を使わない(調味料を除く)献立にするよう心がけています。

**和** … 栄養バランスの摂れた日本型食生活

**輪** … 食卓を囲む家族のだんらん

**環** … 環境に配慮した食生活