

給食だより 4月号

2019年
4月号
深江保育園

入園・進級おめでとうございます。
春風が吹き抜ける4月、新しいお友達と一緒に一年が始まります。
給食室も、子ども達の様子を伺いながら、安全で美味しい給食作りを
心かけ、食への興味関心が持てるような環境づくりをおこなって
いきたいと思っています。

深江保育園の給食は

調味料や食材にこだわっています！
できるだけ、和食中心の食事にして、地産地消を
心掛け、【国産】にもこだわっています。
また、発酵食品は身体の免疫機能を高める働きが
あるため、味噌、甘酒、納豆をはじめ、
豆乳ヨーグルトや天然酵母を使って
毎日の献立に使用しています。

給食とおやつの展示

正面玄関にて給食を展示しています。
お子さんが本日何をどのくらい食べたか、
参考に見ただけのとよいかと
思います。（年長、年中さんの標準量）
家庭のメニューに取り入れたり、
お子さんの食べ物への興味や
関心を引き出す会話のきっかけ
作りをしていただけたらと思います。



食物アレルギーについて

主治医から書いていただく診
断書を元にそれぞれ個別に
対応しています。心配な点
がございましたら、いつでも
給食室まで お声かけくださ
い。

未満児給食の主食について

深江保育園では、未満児さんのみ米飯を 提供し
ています。米飯は、白米にあわやきび、ハトムギ
などの雑穀を混ぜた雑穀米入りご飯です。

雑穀米にはミネラルやビタミン、食物繊維など
が含まれていて、栄養豊富である為、毎日少量の
雑穀を混ぜて炊いています。

これらのご飯は白米だけよりも断然 栄養価が高
いため、ご家庭でも是非試されてみて下さい！

給食室 大神恵里香です。

**2019年1月19日に野菜ソムリエの資格を
取得しました！**

野菜ソムリエとは・・・

野菜や果物の目利き、栄養、素材に合った
調理法など、専門の知識を身につけます。

野菜、果物には旬があります。

旬の野菜、果物を食べ、栄養を損なわないよう、
食材に合った調理法も大切になってきます。

5月より、野菜、果物について色々

紹介していきますので、よろしくお願いします。

