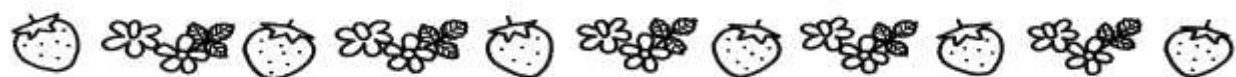


いただきます 4月



2020. 4. 1発行 栄養士：上田 沙耶香

ご入園・ご進級おめでとうございます

桜の花も満開に咲き、すっかり春ですね♪新しい環境での生活が始まります。4月は環境の変化から少し食欲が落ちたり体調を崩しがちですが、食事の量は少量でもバランスの整った食事を心がけましょう！

これから子どもたちが元気いっぱい園生活を過ごしていけるように、栄養満点のおいしい食事作りを心がけます。今年度もどうぞよろしくお願いします。



☆くすの子保育園の食事について☆

- ☆ 献立は、和食中心のメニューを取り入れ、様々な食材があることを知らせていきます。
- ☆ 旬の食材を用いて、季節を感じられる食事作りに努めます。
- ☆ 園では、完全給食を実施しています。主食のお米は、有機農業に取り組んでいる橋口孝久さんの合鴨米・無農薬米（五分つき米）を炊いて提供します。
- ☆ 3時のおやつは、できるだけ手作りのおやつを心がけています。手作りおやつ以外の日や延長保育のおやつは、食の安全を大切にしているグリーンコープのおやつを提供します。
- ☆ 保育活動の中にクッキング保育を取り入れ、食材に触れながら調理の楽しさを伝えていきます。
- ☆ 遠足やクッキング保育など行事の際は、ご家庭での愛情弁当・飲み物やエプロン・三角巾・マスクの準備をよろしくお願いします。
- ☆ 乳児さんは、一人ひとりの成長段階に応じた食事を提供します。
- ☆ 食物アレルギーをお持ちのお子さんは、医師の指示に応じた食事を提供します。
- ☆ ホームページにて、毎月の献立や食事だより、クッキングの様子などを掲載していますのでぜひ、ご覧ください。



くすの子保育園 TEL：099-295-3233 FAX：099-295-3234

メールアドレス kusunoko@bronze.ocn.ne.jp

ホームページアドレス <http://www.fujiho.jp/>



Eメール QRコード



HP QRコード



※食事のことでご意見・ご相談がありましたら、お気軽に上記までご連絡ください。



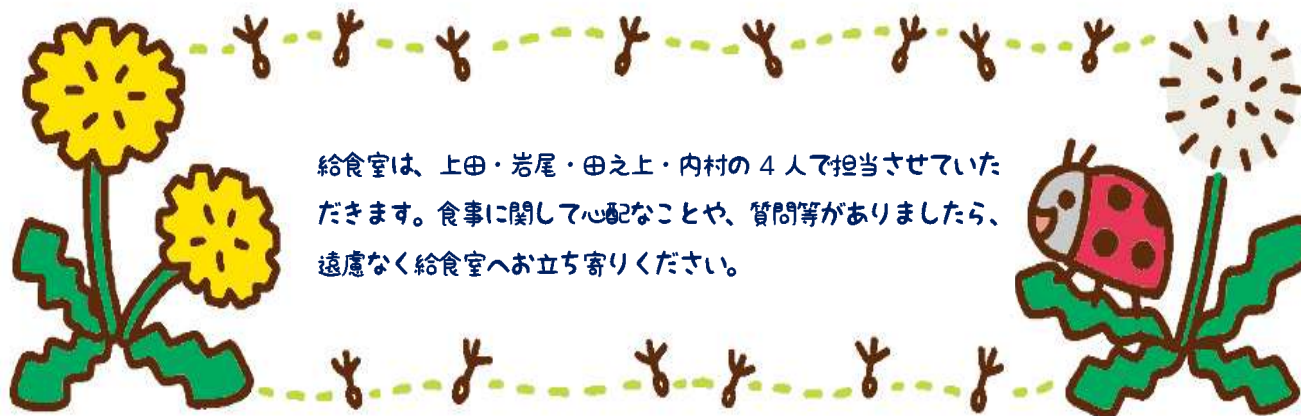
♪旬の野菜や果物を食べよう♪

くすの子保育園では、地域の農家さんや納品業者の方に協力をいただき、食材にこだわりをもって安心できる食事作りを心がけています。メニューでも旬の野菜や果物を積極的に取り入れ、季節によって最も美味しいものを提供しています。

4月は「いちご」を紹介します。ビタミンCが豊富な果物で大粒なものを4、5個くらいで1日に必要なビタミンCを摂取することができます。風邪予防にもおすすめの果物です。選ぶときは濃い緑色のヘタで表面がブツブツして色鮮やかなものがおすすめです♪



保育園では、主食・主菜・副菜・汁物・飲み物を基本とした食事作りを心がけています。
子どもたちと楽しい食事の時間を過ごしていきたいと思います♪



給食室は、上田・岩尾・田之上・内村の4人で担当させていただきます。食事に関して心配なことや、質問等がありましたら、遠慮なく給食室へお立ち寄りください。