



令和8年4月1日
常念寺保育園

新しいお友だちも加わり、新年度がスタートしました。4月は食べやすいメニューを中心に春の食材も取り入れていきます。今年度は、日々の給食や食材で季節を感じながら、食に興味を持ってもらえるよう取り組んでいきたいと思ひます。野菜や果物などの食材に触れる、料理の下処理を一緒にしてみるなど子どもたちと楽しく活動を行っていきます。

本園・分園・もも、すみれくみの玄関に食育コーナーがあり、その日の給食展示や粘土で作った食品サンプル、食育絵本など、食に関する情報がいっぱいあります。月ごとに変わりますので是非お子さんと見てくださね。また、食についての悩みや質問などがありましたら、お悩みBOXに投函したりお気軽にお声がけください、お待ちしております(*^-^*)



玄関に【質問BOX】を設置しています！



好き嫌いが多くて困っている。遊び食べをしていてどのような声かけをしていいかわからない……など食事面で、困っていることや質問など記入用紙に書いてボックスに入れて下さい😊食育だよりを通して回答していくのでお気軽にどうぞ♪質問は匿名でも構いません。



* 集団での食事に慣れ、楽しく食べましょう！

入園・進級を通して、食器や食べる環境が変化する中、様々な料理や調理形態に慣れ、お友だちと一緒に食べることの楽しさを味わいましょう。

今年度の食育目標

日々の給食が食育となるよう働きかけ、子どもたちの声をもとにした食育活動を取り入れていく。

《すくすくゾーンの食器について》

小皿から『小鉢』に食器を変更しました！内側に『返し』があることで、子どもたちがスプーンですくいやすくなり、食べこぼしが少なくなりました。自分で食べたい気持ちを育てていけたらと思っています☆



給食について

★おたのしみメニュー

カレー皿を使用し、の丼ものメニューや、みんなの好きなメニューを取り入れています。手作りおやつや、子どもたちの目の前で作るおやつやさんなども予定しています。

★郷土料理の日

地元の旬の魚や野菜・果物を使用し、食べ慣れない山菜料理や郷土の料理に触れる機会を作っています。

★栽培物について

各クラスで相談して決めた野菜を育て、収穫後は、クッキングや給食に入れるなど話し合っています。漬け物にしたり天ぷらにして、おいしく頂きます。



朝食は、体にプラスなことばかりです。

- 体温を上げることで体が活動的に。
- 血糖値を上げて脳にエネルギーを。
- 噛むことで、脳が目覚める。
- 1日の食品数が増える。
- 胃腸が活発になり、便秘解消に。

さくらくみさんは、すくすくゾーンで食べていた午前おやつがなくなります。お昼まで元気に遊べるよう、朝ごはんをしっかり食べて来てくださね。

～おいしい給食チーム職員紹介～



大石 和佳(調理長)



齋藤 理美(副調理長)



本間 瑞稀(管理栄養士)



伊藤 まき(調理師)



齋藤 実乃里(栄養士)



佐藤 真由美(調理師)



村田 恵美(調理員)