



ご入園・ご連絡おめでとうございます

新年度がスタートし、ソワソワしながらも嬉しそうな子ども達。今年度も楽しい昼食やおやつ時間となるよう、献立を工夫していきたいと思っております。楽しみにしててください。今年度もどうぞよろしくお願い致します。

保育園の給食について...

- 給食は「おかず・汁・果物」を提供します。
(献立によって品数が変わる場合があります。)
(3歳以上児はご家庭からご飯をお弁当箱に詰めてご持参下さい。)
- 各月のお誕生会ではお楽しみメニューをバイキング形式でお届けします。
- 15時のおやつは4度目の食事として考えています。ご飯や麺類などがおやつ時間に出ることもあります。



子どもに伝えたい! 給食の楽しさ

1. バランスの良い食事の楽しさ

主菜、副菜を組み合わせると栄養的、味的にバランスの良い食事を提供します。

2. 旬の食材の楽しさ

旬の食材は栄養価が高くおいしさも格別です。

3. 年齢に合わせたおいしさ

咀嚼・嚥下機能が未発達な子どもが無理なく食べられるように、食べ物の大きさや硬さを調整しています。

4. 毎日出来立ての楽しさ

保育園では子どもたちの食べる時間に合わせて給食を作っています。

5. 空腹時に食べる楽しさ

子ども達は、午前中に元気いっぱい体を動かして、お腹を空かせた状態で給食を食べます。

6. 安心・安全なおいしさ

抵抗力のない子どもたちが食べることを意識して、衛生面にも考慮しています。

保育園給食レシピ ~ 鮭のピザ焼き ~

〈材料〉

- ・生鮭 80g 4切れ
- ・玉ねぎ 1/4ケ
- ・ピーマン 1ケ
- ・ケチャップ 100g
- ・ピザ用チーズ 60g
- ・塩こしょう 適量

生鮭の代わりに鶏肉や豚肉、たら、かじきなどでもおいしくできますよ!

〈作り方〉

- ① 玉ねぎは薄切り、ピーマンは細切りにする。
- ② 鉄板にクッキングシートを敷き、鮭を並べ塩こしょうをふる。
- ③ ②の上に①→ピザ用チーズ→ケチャップの順にのせていく。
- ④ 180℃に余熱したオーブンで20分程度焼く。

★ 3月のバイキング給食で作り方を教えてほしいとの声があったメニューです!

〈放射性物質測定結果〉

東日本大震災以降、雫石町の給食施設では使用食材の放射性物質濃度測定を行っています。

2月 雫石保育園使用食材 放射性物質は検出されませんでした。