



令和5年4月1日
国立ひまわり保育園

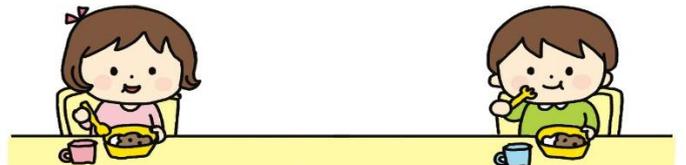
暖かな春風に包まれ、入園・進級の日を迎えました。ご入園・ご進級おめでとうございます。初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような環境づくりに努めてまいります。

初めて食べる食材について

初めての食材は、ご家庭で試してから給食での提供となります。お手数ですが献立表を確認していただき、事前にお試しく下さい。アレルギーなど問題がなければ園でも提供していきます。安全な給食提供のためにご協力をお願いいたします。

成長に合わせた食事の提供を心がけています

子どもの咀嚼や嚥下機能などの発達に応じて、食材の種類、量、大きさ、固さ、食具などを配慮し、食に関わる体験が広がるように工夫しています。また、子どもの自立心の芽生え、自主的に食べようとする姿なども尊重しながら、一人一人の子どもに合わせた食事支援を心がけています。



〈4月の行事食〉

4月21日(金) こどもの日献立
事務所の前に給食を展示いたしますので、ご覧ください。

マヨネーズの使用について

園の給食では、卵を含まないマヨネーズを使用しています。

朝ご飯を食べましょう

朝食は大切な栄養源です。お友達といっぱい遊んで規則正しい生活リズムを身に付けるには、しっかりと朝食を食べて、体を動かす準備をすることが大切です。

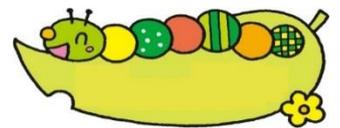
ダンローチキン

★材料★ (大人2人子ども2人分)

- ・鶏もも肉 250g位
- ・カレー粉 小さじ1/2
- ・塩 少々
- ・ヨーグルト無糖 大さじ3
- ・ケチャップ 大さじ1
- ・にんにく 0.5cm位
- ・生姜チューブ 0.5cm位

★作り方★

- ①調味料・にんにく・生姜を合わせておく。
- ②①に鶏肉を入れ10位漬ける。
- ③フライパンに油をひき、焼く。



鶏肉を調味液に漬け込み、焼くだけの簡単レシピです。是非作ってみてくださいね。