



令和 8 年 4 月

社会福祉法人

国立保育会

国立保育園

園 長

中澤 ゆう子

調理担当

宮城 秋吉



ご入園、ご進級おめでとうございます



色とりどりの草花に見守られ、新たな一年が始まりました。
子どもたちの健やかな成長を願い、安心安全で美味しい給食を届けていきます。今年度もよろしく
お願いいたします。

4月の食育目標：「新しい環境の中で食事を楽しむ」

新しい環境でも食べやすいよう、カレーやナポリタン等の子ども達に親しみやすいメニューになっています。徐々にお友だちや先生と食事を楽しんでもらえたらと思います。

保育園での食事について

和食を中心とし、だし汁や素材のうまみ、素材の自然な甘みを活かし、安全で、おいしく、栄養価に富んだ食事の提供に努めています。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。

◎給食サンプルの展示

その日に提供した献立の実物を展示しています。お迎えの際にご覧ください。「給食おいしかった？」などとお子さんに聞くことで、食への興味の育ちに繋がります。

◎食事のマナーについて

子どもにとって食事時間は、楽しい時間でありたいものです。マナーを優先しすぎて窮屈になってしまうと、食事そのものが嫌な時間になってしまいます。

体への栄養と共に、心も健やかに成長していくような食育に職員一同取り組んで参ります。

～保育園のレシピ紹介～

タンドリーチキン

★材料★（大人2人子ども2人分）

- ・鶏もも肉 250g位 ・カレー粉 1.2g
- ・塩 1.2g ・ヨーグルト無糖 50g
- ・ケチャップ 20g
- ・にんにく・生姜チューブ 0.5cm位

★作り方★

- ① カレー粉～にんにく生姜を合わせておく。
- ② ①に鶏肉を入れ10分くらい漬ける。
- ③ フライパンに油をしき、焼いていく。

鶏肉以外に、お魚や豚肉でもおいしいですよ！



保育園では、マヨネーズは卵不使用のものを使用いたします。