



# 食育だより



令和 6年 4月

## ご入園・ご進級おめでとうございます

入学・進級とわくわくの新年度がスタートしました。  
給食には好きなもの、苦手なもの、初めて食べるものも出てきます。

いろいろな食材や料理にふれ、食に興味を持ってもらえるよう  
安心・安全な給食づくりに努めていきたいと思ひます。  
どうぞよろしくお願い致します。



### ～給食について～



給食は、次のようになっています。

- 乳児(0歳～2歳)……主食・主菜・副食・おやつ(午前・午後)
- 幼児(3歳～5歳)……主食・主菜・副食・おやつ(午後)
- 延長保育児……夕方6時におやつを用意しています。

給食のディスプレイを夕方頃、事務室横にて展示していますので  
ご覧ください。

- ★離乳食、食物アレルギーにも対応します。
- 除去食は、医師の指示に基づいて提供致します。
- ※医師の診断書を提出していただきます。
- 尚、指示の変更・解除の際も医師の診断(指示)書が必要です。
- アレルギーの疑いがあり、通院される方は指示書の様式がありますので  
事前にお知らせください。

保育園の食事は子どもたちの健全な発育に必要な栄養をとるため、  
バランスのとれた献立を工夫しています。  
献立表は、毎月のおたよりでお知らせしますので参考にしてください。  
旬の食材や行事食を取り入れ、心身の成長・発育が豊かになるような  
温かみのある食事を提供しています。

## ～給食の先生紹介～

江口萌先生(栄養士) 平川真由美先生(調理師)

原朋美先生(調理師)

柳野真希先生(管理栄養士) 前田千登美先生(調理師)

安全でおいしい給食作りを目指していきます。  
宜しくお願いします。



## 食育キットでしいたけを育てました

3月7日



3月18日

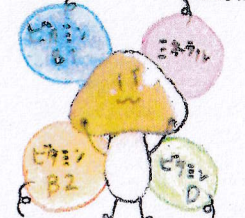


菌床の表面が乾かないように1日2～6回霧吹きで全体を濡らします。  
50%以上の湿度で15～20度程度の温かい場所で育てます。

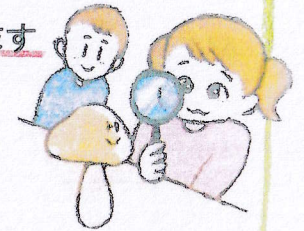
### 同じ菌床で3～4回収穫できます

きのこを食べるとどうなるの？

疲れにくくなって、スポーツが上手に



お肌ピカピカに 骨が強くなって  
背が伸びるかも



事務室入り口に置いてあります  
ぜひ実際にご覧になって下さい！