



2025 年度 4 月

給食担当（鶴田・栗畑・武永）

♪ご入園・ご進級おめでとうございます♪

新しいクラスに新しい先生、新しいお友達と一緒に、相愛保育園の新年度が始まります！喜びや希望、緊張、不安など、様々な気持ちを抱えてのスタートです。新入園児の子ども達はもちろん、これまでずっと相愛保育園で過ごしてきた子ども達も、新しい環境や緊張感に、涙が出たり落ち着かなかったりすることもあるかと思います。子ども達が相愛保育園での給食の時間を安心して楽しめるように、クラス担任と連携した給食・おやつ作りを心掛けています。離乳食の進め方や普段の食事の事など、何かお困りの事がございましたら、いつでもお気軽にご相談ください♪

～相愛保育園での給食について～

●月に2回（2週間ごと）のサイクルメニューです。

→何回も目にして、口にしたり、匂いをかいだりすることで、味や食材に慣れてもらうという目的があります。

安心して食べてもらえることに繋がると考えています。

●お昼とおやつ（3時 ※こりす・りす・うさぎぐみさんは9時半のおやつもあります）を提供します。

●旬な食材を取り入れ、季節感のある献立を心掛けています。

●安全に考慮し、果物以外の野菜は基本的に加熱処理を行っています。

●月に1回お誕生日会、年に2回バイキング給食を行っています。

●こりす・りす・うさぎぐみさんの主食（ご飯）は園で準備します。

しか・こぐま・くまぐみさんは、主食（ご飯）をご持参ください。

お誕生日会の日は、生米『1合』＝150g、土曜日利用の場合は生米『0.5合』をご準備下さい。

※毎月の献立表の連絡事項欄に記載しますので、ご確認をよろしくお願いいたします。

●子ども達が食べた給食を子ども玄関へ展示しています。ぜひご覧ください♪

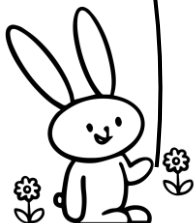
展示の量はしかぐみさんを目安にしています。

※食材が傷む時季は展示をしていません。



3月の

おすすめレシピ♪



ひじきとちいめんのふいかけ

〈材料 作りやすい分量〉

・しらすぼし	40g	・ごま油	少々
・ひじき	12g	・砂糖	15g
・白ごま	10g	・濃口醤油	15g

〈作り方〉

- ①ひじきは水で戻しておく。
- ②しらすぼしはさっと茹でて臭みを抜く。
- ③①と②をごま油で炒め、砂糖、醤油で調味する。
- ④汁気がなくなったら、ごまを入れて出来上がり(^_^)

