

4月

今年度も調理担当者一同、安全でおいしい給食の提供、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もてるような環境づくりに努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

食事について

☆旬の食材を多く取り入れるようにしています。旬の食材には栄養がたっぷり含まれています。切り方など工夫し彩り良く提供できるようにしています。

☆安全・安心な食材を選んでいます。

赤江・オーガニックファーム（安来）から仕入れた“有機野菜”
出雲市佐田町にある米粉パン専門の店・カウベルの“米粉パン”
仁多郡奥出雲町でとれる“仁多米”
島根県益田市にあるメイプル牧場の“メイプル牛乳”
その他の食品も地産地消・国産のものを使用するようにしています。

☆保育園が給食で提供する市販の『おかし』は、小麦粉、主要原材料は国内産のもの、素材の味を生かしたものを使用しています。遺伝子組換え原料、合成食品添加物不使用です。

☆手作りの味を大切にしています。味付けは薄味を基本にし、食材そのものの味わえるように心がけています。だし（煮干し、こんぶ、かつお節）をとることで薄味でもおいしく食べることができます。

取り組んでいる活動について

☆すみれ組～さくら組は週に1回いりこを食べ、噛む力を育てています。



☆月に1回日本全国おいしいごはん／世界のおいしいごはんの日があり、日本各地の郷土料理、世界の郷土料理を給食風アレンジし、提供します。様々な料理に触れることで各地域の食文化に興味や関心をもてるようにしています。今月の日本全国おいしいごは
んは「熊本県」です。



☆野菜の皮むきや畑の活動、伝統食の説明などの食育も積極的に行っています。



おしらせ

☆毎月第1土曜日と第3月曜日はお弁当の日です。変更する場合がありますので、毎月のおたよりでご確認ください。なお、6月～9月は食中毒予防のため、お弁当の日はありません。今月は 5日（土）、21日（月）です。

☆夕方、玄関に展示食を出しています。離乳食、1歳児～5歳児のお食事を1週間ずつ展示します。盛り付け量などの参考にお迎えの際ご覧になってください。また、給食に使用してある食材を赤・黄・緑の食品に分けて掲示しています。展示食と合わせてご覧ください。