

給食だより

令和4年度5月

認定こども園あけぼの幼稚園 NO.2

入園・進級から1ヶ月が経ち、子どもたちは新しい環境にも慣れ、元気に園生活を送っています。給食にも徐々に慣れて、おかわりも少しずつ増えています。気温差がありますので、体調管理にはくれぐれも注意して下さいね。



こどもの日

5月5日の端午の節句は、男の子の健やかな成長を願う行事で鎧やかぶとを飾り、こいのぼりを立てて祝います。柏餅は新芽が出るまで古い葉が落ちない柏の葉が「家系が絶えない」縁起物とされ、ちまきには「災いを除ける」意味が込められています。

5月19日(木)のお誕生会で今年も柏餅を提供させていただきます！



あけぼの幼稚園の給食

- ・主食は、玄米を3~4日水に浸漬して発芽し始めたものを使用しています。(発芽玄米)
- ・副食は、具だくさんの味噌汁や副菜(煮物、和え物、サラダなど)を中心に旬の野菜(減農薬)を使用しています。
- ・調味料は、本物にこだわり植物油は控えめです。(自然塩、黒砂糖、発酵熟成させた味噌・醤油)
- ・イベントや行事に合わせて、子どもたちが喜ぶような献立を作っています。
- ・色彩の豊かさを心がけ、みんなが同じものを食べられるように工夫しています。(牛乳やお肉を豆乳や高野豆腐に替えるなど)
- ・植物性たんぱく質は、大豆製品などで補っています。

おやつについて

きらら(預かり保育)のお友達に提供させていただいているおやつは、果物や自然派食品のお菓子、手作りのおやつや米粉で作られたタルトなどです。お菓子は国産の良質なもので、みんなが食べられるものを使用しています。手作りのおやつは、タピオカ粉を使用したお餅米粉のパンケーキ、蒸しパン、手作りゼリーさつま芋などを使った体にやさしいものばかりです♪



春の熱中症に注意しましょう！

熱中症は、夏だけではなく、身体が気温の上昇に慣れていない春にも発生することがあります。マスクを着用していると、水分を取ることが少なくなりやすいため、のどが乾かなくても、こまめに水分を取るよう心がけましょう。