

給食だより 4月

2016年4月 発行

発行者: T.M



調理スタッフ紹介

毎日3人の調理員で
手作りの給食を作っています!



ご入園・ご進級

おめでとうございます!

子どもたちやお母さん・お父さんにとって
新しい生活が始まりますね。

食事を通して体の成長はもちろん、
食材に興味を持ち友達と一緒に
食べることの楽しさを感じるこいた
心の成長にも関わることができればと
願っています。よろしくお願ひします。

管理栄養士

T.M



おしらせ

4月は入園・進級に伴い、担任や教室など
子どもたちの過ごす環境が
大きく変わる時期なので、多少なりとも
ストレスがかかることがあります。
それによって食欲が無くなるなどの
影響が出ることもあります。
これは一時的なものです。
体調を整えて、元気いっぱい保育園で
過ごすことが出来ますようも
ご家庭でも子どもたちの食事・様子に
ご配慮いただければと思います♪

調理室に入ってきたソノ毎が
あか子供達に美味いヒ
喜んでもらえる様に微力
ですががんばります

♡ A.N

皆工んが美味しい
と言って下工る給食
を心をこめて作ら
せていただきます。

S.T

年度も変わり、
気持ちも新たに
頑張りたいと思います。

S.T

子供たちの
「ごちそうさま」
「おいしかった」の声を
励みに給食作りに
専念したいと思ひます。



O.T

TOPICS

保育園みつばちのごはんを紹介します♪

手作り

給食だけではなく、午後に
提供しているおやつも含め
て出来る限り手作りのもの
をお出ししています。



うす味

子どもたちの味覚を豊かに育て
るため、うす味に仕上げること
を心掛けています。昆布・かつお
節・にぼし・しいたけなど様々な
出汁を用いてうす味でも「おい
しい!」給食です♪

衛生面

食中毒や異物混入を防止する
ために、徹底した温度管理・衛生
チェックを行っています。



栄養バランス

和食を中心として、基本的に一汁三菜
の野菜を多く使った給食です。
旬の食材を積極的に取り入れ
栄養価もさらにアップ!



安心安全な食材

国産、無添加、減農薬など安心安全に
こだわった生活協同組合である
生活クラブの食材を中心に
使用しています。生活クラブ



今月の目標

新しい
生活リズムに
慣れていきましょう

4月 旬の食材

キャベツ・ごぼう・たまねぎ
たけのこ・ニラ
キウイ・なつみかん
さわら・しらす・桜えび



食物アレルギー対応について

保育園みつばちでは、様々な食物アレルギーを
持つ子どもたちに対応した給食を
実施しています。

鎌倉市の方針により、基本的には
通常の給食から原因食材を完全除去
(卵アレルギーの場合はマヨネーズなども
除去対象になる)で調理していますが
場合によっては代替食(鯖アレルギーの場合
鮭を使用する)も提供しています。