



給食だより

4月号



2020年4月1日発行
田園調布学園大学
みらいこども園
栄養士 中嶋なおみ



みらいこども園の給食

旬の食材で季節感を

四季で旬を迎える食材を中心に献立に取り入れています。旬の食材は美味しくて栄養価も高くなっています。

春は、新じゃが、新玉ねぎ、春キャベツ、そら豆、いちご、夏はトマトやきゅうり、なす、ピーマン、すいか、秋はさつまいも、きのこ、サンマ、りんご、ぶどう、冬は根菜や白菜、青菜、かんきつ類など変わっていく食材を子どもたちが感じられるようにしています。

園内で調理しています

園内の調理室で毎日調理しています。安全に、衛生管理も徹底しています。また、午前中はかつおだしの香り、野菜を炒めているときの甘いにおい、カレー粉の匂いから「今日はカレーだ!」と噂が流れたり調理室からの刺激で子どもたちの食欲が増進することがあります。



子どもたちの声に耳を傾けて…

給食の時間は毎日各クラスを回って子どもたちの食事の状況を見ています。今日の給食の食べ具合や形状や固さはよかったか、味はどうかなど確認しています。子どもたちからの声も聞き、「〇〇が食べたい」「〇〇だったらよかったな」など可能な限りリクエストに応えたり、レシピを変更したりしています。

栄養を考えた給食も、子どもたちがたくさん残してしまったり、意味のないこととなります。子どもたちの現状を把握しながら給食作りをしていきたいと思えます。



レシピのリクエスト

給食のメニューで気になるものがありましたら、玄関の給食のサンプルケースの上にリクエスト用紙がありますのでご記入ください。その際、記名をお願いします。

?



園の給食のこと、おうちでのごはんのこと、食材で気になることなど、お気軽に声をかけてくださいね。

