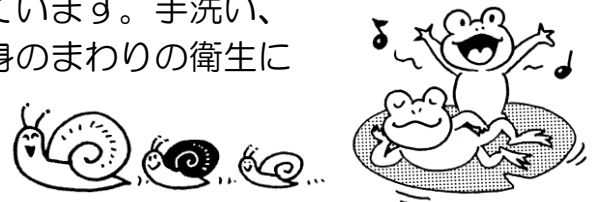


給食だより

6月

あじさいの花が色づきはじめ、梅雨の訪れを感じる時期になりました。保育園では、食中毒の三原則「清潔・迅速・適切な温度管理」をしっかり守って、安全な給食づくりをしていきたいと考えています。手洗い、衛生的な配膳、お部屋の換気、清潔な着衣など、身のまわりの衛生に十分注意して楽しい食事にしましょう！



☆ランチルーム楽しんでます☆

ランチルームを開始してから、半年が経ちました。さすが子どもたち、あっという間にやり方を覚え、同じ年齢の子たちと楽しく食事をとっています。4歳児クラスでは、先月半ばより自分でトレーを持っての配膳に挑戦！失敗も少なく上手にできています ✨ こぼさないように、そーっと慎重に運ぶ姿が何とも微笑ましいです(〇)

【保育参観での試食会】

幼児クラス、保育参加の際に希望する方は給食の試食を提供します。

参加された保護者の皆様の声

- ・保育園での食事の様子がわからず、給食も食べる機会がなかったため、様子もわかり、とても美味しく、楽しく過ごせました。
- ・給食はとても美味しく子供も家では「嫌だなあ」という野菜もパクパク食べていました。
- ・テーブルごとに「いただきます」をしている姿が可愛かったです♡
- ・給食は身体に優しくとても美味しく毎日これを食べられる子どもが羨ましいなと思いました。

～今月の食育活動～ 【スナッフエンドウのすじとり】

6月4日(火)スナッフエンドウの塩バター煮

今月も幼児クラスにスナッフエンドウのすじとりのお手伝いをお願いする予定です。

先月のそら豆とグリーンピースのさやむきでは積極的にお手伝いをしてくれました。食材に触れたことで給食の残食もいつもより少なく、たくさん食べてくれたので嬉しかったです(〇) さやむきの様子はホームページに掲載されています。ぜひご覧ください☆

今後も子どもたちの食の幅が広がるような食育活動を進めてまいります。



おうちで SDGs

食品ロス削減

調理の際にできるだけゴミを出さない、食べ残しをしないことは、SDGsの目標12「つくる責任つかう責任」の達成につながります。

保育園でも、給食の野菜の廃棄部分を用務員さんをお願いして

堆肥にしてもらい保育園の畑に使用しています。

