



# 給食だより

## 4月

ご入園・ご進級おめでとうございます。新しい生活がスタートする4月になりました。環境の変化で疲れやすくなる季節です。朝ご飯をしっかりと食べて、元気に登園しましょう！子どもたちに笑顔になってもらえる給食をつくれるよう、給食室一同協力して頑張っていきます！今年度もよろしくお願ひいたします。



### ☆今月の献立について☆

入園・進級による環境の変化で食欲が落ちやすく、毎年4月は残食量が増える傾向にあります。そのため今月は、子どもたちの食べやすいメニューを取り入れ、新しい環境でもしっかりと食事がとれるようサポートしていきます。

### ☆旬の食材☆

22日(火)の筍ご飯に入る筍は青梅産の生の筍を給食室で湯がき、使用します。のらぼうやスナップエンドウなど春野菜が美味しい季節です。旬の食材を取り入れたメニューもお楽しみに♪

### 子どもと一緒に 食べもののクイズ

Q たけのこで作られているのは？

- ①ザーサイ ②キムチ ③メンマ

A 正解は③。メンマの材料は麻竹というたけのこで、「めんの上に載せる麻竹」でメンマと名づけられたといわれています。



## 親子で食の体験を広げよう

### 一緒に食べる

一緒に食事をする時間は大切なコミュニケーションの時間です。楽しさを実感することで、食べる意欲につながり、規則正しい食生活や食事のマナーを身につける機会にもなります。毎日忙しいと食事の時間も慌ただしくなってしまうがちですが、少し肩の力を抜いて親子での楽しいひとときがつかれるといいですね。

