

給食だより

令和6年4月 花山認定こども園



進級・入園おめでとうございます。

新しく入園されたお子さまは、最初はなかなか給食を食べられないこともあるかもしれません。少しずつ食べられるようになっていきますので、ゆっくり見守っていきましょう。

☆花山認定こども園の給食☆

✿こぶし組

6カ月頃から園で食事をはじめます。個々の食べ方に合わせて、離乳初期・中期・後期・完了期・幼児期と進めています。園で初めて食べる食材が無いように、家庭と連携を取りながら進めています。

✿どんぐり・くるみ・ぽぶら組

午前おやつ(牛乳と果物)、昼食、午後おやつ(牛乳と軽食)を用意しています。からだが小さく、一度にたくさんの量を食べられないため、3回の食事を用意しています。



✿幼児クラス

昼食、午後おやつを用意しています。体格により食べる量が違うため、おかわりも常に用意しています。

おやつも子ども達の成長に必要な栄養源です。食事だけでは摂りきれない栄養をおやつで補っているため、第4の食事と考えています。パン、おにぎり、いも類、めん類などを用意しています。



ホームページに写真付きで食事の紹介がありますのでご覧ください。

☆園で使用する食材について☆

「園で使用する食材について」のプリントを配布しています。園で初めて食べる食材がないようにご確認ください。



乳幼児期は、見慣れないものの食べ慣れないものは苦手とすることが多いですが、繰り返していくうちに食べられるようになっていきます。

「これは嫌いな食べ物・・」と大人が決めつけずに、挑戦する機会を作ってあげましょう。

☆花山認定こども園の食育☆

保育の一環として、食育を推進しています。

食育目標は

- ①美味しく楽しく食べる子ども
- ②食に興味を持つ子ども

です。「よく遊び、意欲的にみんなで食べることを楽しみ、食物の栽培や収穫を経験して、感謝の気持ちを持って食べて欲しい。」とねらいを定め、具体的に取り組む予定です。



食事は体だけでなく心の成長にも関わってきます。給食を通じて食べ物の知識やマナー、みんなで食事をする楽しさなど、様々なことを学ぶことが出来るように考えています。

ご家庭でも食事の時間にたくさんコミュニケーションをとって、食育を生活の中に入れて育んでいって欲しいと思います。



oggi 今月のレシピ

《米粉のもっちりバナナパン》 約6個分

《材料》

- ・バナナ 2本
- ・米粉 40g
- ・小麦粉 40g
- ・ベーキングパウダー 5g
- ・豆乳 大さじ2と1/2
- ・油 大さじ1
- ・砂糖 大さじ2



《作り方》

- ① バナナは皮をむいてつぶしておく。
- ② 豆乳、油、砂糖を混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。
- ③ 粉類は合わせてふるい、②に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④ 耐熱カップに入れ、170°Cで15分程度焼く。
(焼き時間は調節してください。)

バナナの優しい甘みが美味しいおやつです。バナナは袋の中でつぶすと作業しやすいです♪