



給食だより

令和7年 3月25日
認定こども園 美深町幼児センター

入園・進級おめでとうございます。新しいクラス・新しいおともだちや先生など、環境が変わることで楽しみなことも不安なこともあるかと思ます。給食には苦手な食材が入っていたり、進級したことで量が多いと感じることもあるでしょう。慣れるまでは残してしまったり、量を減らすことがあるかもしれませんが、みんなで一緒に生活をしている中で、自然と苦手なものにチャレンジする意欲やお皿をピカピカにしようという前向きな姿勢が育ちます。そのような環境であると同時に、給食そのものが美味しい・楽しいと思えるものであること、食べものや食事について興味・関心をもてるような給食運営に努めてまいります。

今年度も幼児センターの給食運営にご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

給食試食会にご好評をいただいています

令和6年度は、時間を変更して試食会を単独で開催しました。11:30-13:00を自由解放とし、お昼休みに昼食を食べに行く食堂のような形で実施しました。参加していただいた方からは、「仕事を休むことなく参加できるのでありがたい」「展示食を見て食べたいと思っていた」という声が多く、味付けの濃さやバランス・子どもの食事を作る上での苦労や工夫などを、参加者同士で共有できるのも魅力のひとつかと思ます。

今年も前期5月、後期2月に2日間ずつ開催予定です。改めて4月中に案内文を配布いたしますので、詳しくはそちらをご覧ください。多くの皆さまの参加をお待ちしています。



0歳児から

「いただきます」 を大切に

「いただきます」「ごちそうさま」は、食事の区切りをつける大切な挨拶。大人が手を合わせて「いただきます」を見せることで、0歳児からでも「食事は、手を合わせて始めるもの」と理解していきます。

無理にやらせず、日常の大人の姿を見る中で、日本の食事マナーとして気づけることが大切。

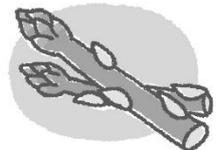
春が旬の食べ物

芽吹き春。新鮮で香りの高い食材が並びます。特に春野菜は独特な苦味や香りがあり、新陳代謝を促進する働きがあります。

菜の花



アスパラガス



春キャベツ



新タマネギ



タケノコ



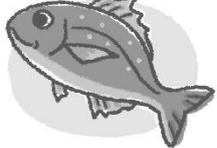
山菜類



初カツオ



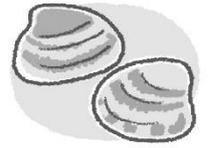
マダイ



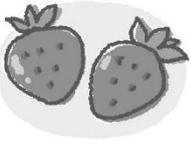
シラス



アサリ



イチゴ



サクランボ

