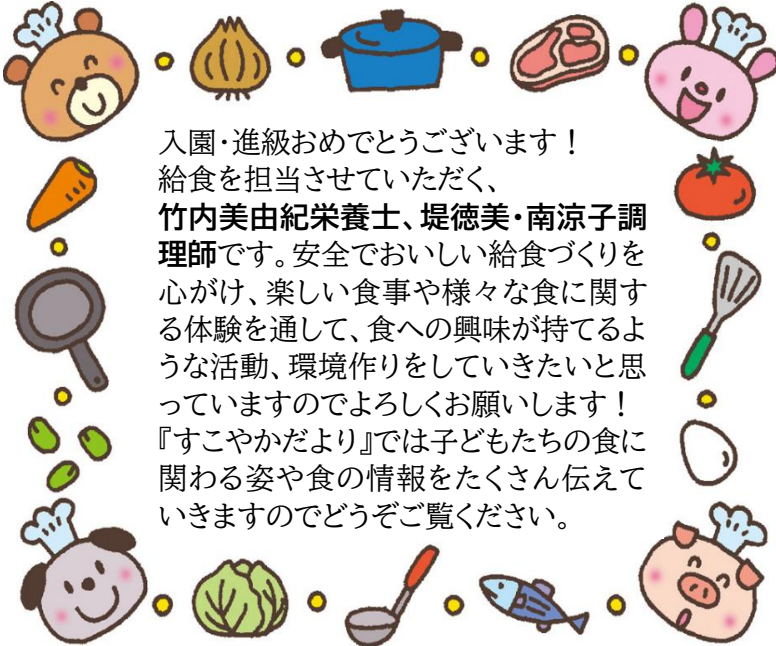


すこやかだより 4月



入園・進級おめでとうございます！
給食を担当させていただく、
竹内美由紀栄養士、**堤徳美・南涼子**調理師です。安全でおいしい給食づくりを心がけ、楽しい食事や様々な食に関する体験を通して、食への興味が持てるような活動、環境作りをしていきたいと思っていますのでよろしくお願いいたします！
『すこやかだより』では子どもたちの食に関わる姿や食の情報をたくさん伝えていきますのでどうぞご覧ください。



月に一度、お弁当の日があります。
(日は不定期です、8月はありません)お忙しい朝に大変だと思いますが、お子さんもとても楽しみにしているのでよろしくお願いいたします。
<お願い>

- ☆ 食べることができる量で(足りない子や多すぎる子も結構います)また、せっかくのお弁当なので子どもたちが食べやすいように、年齢に応じたちよとした工夫もしてあげて下さいね♪
- ☆ デザートに果物はぜひ入れてあげてくださいね(プチゼリー2~3個ならOK)
- ※大きいサイズのヨーグルト、プリン、ゼリー類やジュースは入れないでください。
- ☆ 冷めてもおいしく食べられるお子さんの大好物を、彩りよく入れてあげましょう！



あさがお保育園の食育活動

いのちの育ちと食 料理と食

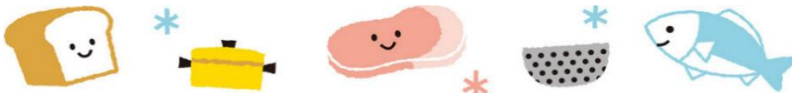
上記の5項目をねらいとして、クッキングやすこやかタイム、畑作活動など年齢に応じた様々な食育活動を楽しみながら体験します。



『音・味・色や香り、触れる』といった五感を通じた調理体験によって、食に興味をもてる心や自信を育てます。子どもたちも前日からとても楽しみにしています！当日レシピを配布しますので、ぜひ家庭でも親子でクッキングの時間を作ってくださいね♪**<準備物と注意>**

あさがお組~もも組はエプロン・三角巾・マスクの用意と前日の爪切り、当日は髪を束ねるなどのチェックをお願いします！

給食食材の産地・購入先について



- * 米...福井県産米(こしひかり)
- * 魚...地元魚屋さんより越前町漁港から水揚げされたもの
- * 肉...地元肉屋さんより検査済みの国産物
- * 豆・豆腐類...国産大豆使用、豆腐、揚げ類は越前町産もの
- * 野菜・果物類...基本は国産
旬ものは福井県産
- * みそ...国産原料使用、越前町製造のもの
- * しょうゆ...保存料無添加の純正しょうゆ
- * コンソメ...化学調味料無添加の野菜ブイヨン
- * だし...いわし・煮干しなど国産原料100%の無塩だし
- * 市販のおやつ...主に国産原料が多い生協商品
- * お茶...福井県産麦茶
- * 牛乳...福井県産のものを使用

☆**地産地消**を心がけ、**添加物や加工食品**をできるだけ少なくし、**手作りをモットー**としたおいしい給食を考えて提供していきますね！

