



# げんきっ子だよ

令和3年 4月



ご入園・ご進級おめでとうございます。

期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っております。

## 保育園給食について

昨年度に続き、今年度も2週間ごとのサイクルメニューを実施します。子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りを行います。

### 今月の旬の食材



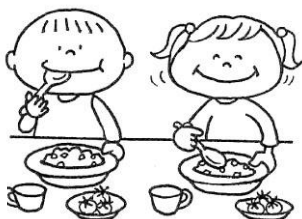
キャベツ グリンピース  
竹の子 ジャがいも  
いちご さわら など

#### 「かみかみメニュー」

かみごたえのあるメニューを提供し、噛むことの大切さを声かけしてもらいながら意識して噛む練習を行います。

#### 「和食・日本の郷土料理」

だしが感じられる料理、日本各地の郷土料理を紹介します。



#### 「おたのしみランチ」

季節の行事食や子どもが自分で盛りつけられる献立、お楽しみ弁当など子どもが楽しめるメニューを提供します。

#### 「なかよし給食」

アレルギーをもつ子どもみんなと一緒にメニューを食べられるように、7大アレルゲン※を使わない献立を提供します。

※7大アレルゲン：卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生

## ～みんなで楽しく食べるために～

### ■アレルギーについて

※マヨ風味ドレッシング(マヨドレ)はマヨネーズの代わりに、卵不使用です。

※ポークウィンナー、ポークハム、チキンハム、ベーコンは卵、乳不使用のものを 사용합니다。

※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは卵、乳不使用のものを 사용합니다。

※パン使用時はアレルギーがある子には小麦、卵、乳、大豆不使用の米粉パンを提供します。

※なかよし給食…7大アレルゲン(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)不使用のメニューを提供します。

◇9日・23日(金)おやつ「はっこう乳(いちご味)」:  
乳アレルギーのお子様には『豆乳飲料いちご味』への園代替えです。

◇12日・26日(月)給食「いちごヨーグルト」:  
乳アレルギーのお子様には『ももゼリー』への園代替えです。

### ■4月献立について

2日(金)「菜の花いろごはん」  
とうもろこしごはんは菜めし粉を混ぜて、春らしい色のごはんです。

19日(月)「肉じゃが」  
グリンピースのさやむき体験(年長さん対象)をしていただき、取り出したグリンピースを茹でてトッピングします。

27日(火)「お子様ランチ」  
鶏肉のピラフの横にスマイルポテトとブロッコリーを添えたワンプレート盛りです。

