



げんきっ子だより

令和7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。

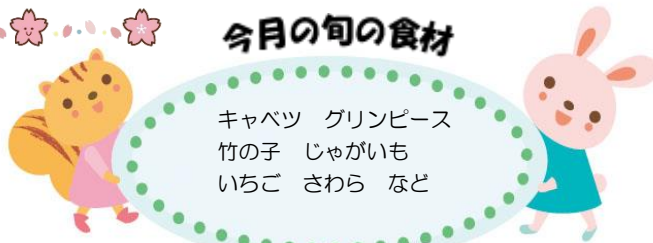


～保育園給食について～

給食は、基本的に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」

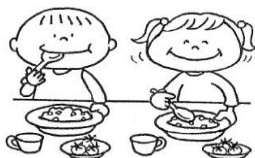
かみごたえのあるメニューを取り入れ、噛むことの大切さを声かけしてもらいながら意識して噛む練習を行います。

今年度のテーマは「世界の料理」です！

4月から開催される『大阪万博』や2026年2月開催の冬季オリンピックにちなみ、世界に目を向けるきっかけとなるような給食を提供します。

「おたのしみランチ」

季節の行事食やこどもが自分で盛りつけられる献立、お楽しみ弁当などこどもが楽しめる給食を提供します。



「なかよし給食」

アレルギーをもつ子もみんなと一緒にのメニューを食べられるように、特定原材料8品目：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）を使わない給食を提供します。

～みんなで楽しく食べるために～

■食物アレルギーの対応について

- ※マヨネーズの代わりに、卵不使用のマヨネーズタイプの調味料を使います。
- ※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。
- ※しらす・ひじき・のり・わかめ・昆布等は「えび・かに・いか」の生息域で採取しています。
- ※魚は内臓を取り除いている加工品であっても、魚卵が残っている可能性があります。

◇17日(木)おやつ「あさびークッキー」

乳・麦・豆アレルギーのお子様にはアレルゲン不使用の『ポケモンライスクッキーいちご味』を代替えとして園で用意します。

■4月献立について

17日(木)「たけのこふきごはん」
調理する前の『ふき』を園児さんにみていただきます。

22日(火)「炒り豆腐」
彩りにさや取りをした生のきぬさやを使用します。

