



# げんきっ子だより

令和8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。園児さん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。

※サイクルメニューのメリットは？

○食材や味に慣れることで無理なく安心して食べることができるようになります。

## 今月の旬の食材

アスパラガス キャベツ  
グリーンピース（さやえんどう）  
竹の子 じゃがいも  
いちご さわら わかめ など



## 令和8年度のテーマ

「ブックメニュー」「ソングメニュー」です。

絵本や歌に興味を持つと同時にその中に出てくるメニューや食材にも興味を持ち、それが食欲へとつながることを期待します。

そして「丼ものメニュー」。1つでごはんと具材が同時に摂れます。ごはんに旨味やたれが染み込み、園児さんにとって食べやすいメニューです。



## 「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、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。

## 「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。

## 「おたのしみランチ」

季節の行事食や園児さんが自分で盛りつけられる献立、お楽しみ弁当など園児さんが楽しめる給食を提供します。

## ～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、乳不使用の物を使います。

※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは、卵・乳不使用の物を使います。

※牛乳使用時はアレルギーがある子には調製豆乳（大豆使用）を提供します。

※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。

◇9日（木）おやつ「あさびークッキー」

乳・小麦・大豆アレルギーの園児さんにはアレルギー不使用の『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。

◇10日・24日（金）おやつ「いちごヨーグルト」

乳アレルギーの園児さんには『マスカットゼリー』を代替えとして園で用意します。

### ■4月献立について

23日（木）「おこさまランチ」

彩りにさや取りをした生のスナップえんどうを添えます。

24日（金）「肉じゃが」

彩りにさや取りをした生の絹さやえんどうを添えます。

28日（火）「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。

