

# 4月

# 給食だより



令和8年度 塩山愛育園

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るように願っています。

## おねがい

- \*調理上、出欠席の連絡は**朝9時まで**にお願いします。
- \*お弁当の中身は、**ご飯(雑穀米も可)**にしてください。以上児のごはんは、一年を通して温飯庫で保温して提供しています。必ず粗熱をとってから、ふたを閉めて持参してください。熱々のごはんにご飯を閉めると傷みの原因となります。
- \*ご飯の量は、子どもの両手のひらに軽くのる程度を目安として食べきれる量を詰めてきて下さい。
- \*朝ご飯はご家庭でしっかり食べて登園してください。アレルギー児もいるため、口の周り等の汚れを十分に拭き取っての登園をお願いします。



### 毎日の持ち物 以上児(星・花・双葉)

- ★ランチョンマット
- ★コップ
- ★主食



- ①**アルミの場合:** 温飯庫が熱くなるので幅広のゴムで止めて下さい。
- ②**プラスチックの場合:** ゴムの代わりに蓋がきちんと締まるものを巾着袋に入れて下さい。耐熱温度 120℃以上のプラスチック容器でお願いします。

\*巾着袋の中に①か②と、ランチョンマット・コップを入れて持ってきて下さい。

### ～卵の使用について



園では卵アレルギーの園児が多いため、誤食リスクなどに十分に考慮し、卵を使用しない献立を提供しています。

卵は幼児期に必要なたんぱく質が豊富なため、ご家庭では意識して摂取をして頂きたいです。マヨネーズなどの調味料やハムなども、卵不使用です。

ご理解ご協力の程、よろしくお願い致します。



## おしらせ

- \*当日の給食のメニューは入り口に展示してありますので、ご覧下さい。
- \*以上児さんは、週2回、未満児さんは週3回、手作りおやつを提供します。
- \*年間を通して、カミカミおやつの日や、毎月の食育の日、全国の郷土料理を取り入れながら、子どもたちにも楽しんでもらえるような献立を考えています。
- \*一年を通じて生野菜・果物は弱アルカリ性水(電解次亜塩素水)で殺菌・消毒をしていますので、安心して食べることが出来ます。
- \*食材の持ち味を大切に、旬の美味しさを提供し、薄味に心がけています。
- \*保育の都合上、献立を変更する場合がありますが、ご了承ください。



### 行事食とクッキングについて



愛育園では年間を通じて様々な行事を行っています。以上児さんはクッキングも予定しています。

4月10日(金)春おめでとう給食

(完全給食となりますので以上児さんも主食はいりません。)

5月:こどもの日給食 7月:七夕給食 11月:餅つき体験会(豚汁作り)

12月:クリスマス給食 1月:七草がゆ・まゆ玉作り

2月:節分 3月:ひな祭り給食 わくわくレストランなど

行事食・クッキングは都合により変更する場合があります。



4月から給食を担当します  
栄養士の堀内めぐみ・矢澤一花と、  
調理師の手塚和子です。

毎日、給食を楽しみにしてもら  
えるように、一生懸命作ります。

どうぞよろしくお願い  
いたします。

