



令和6年度
あゆみ保育園

4月給食だより

園長 江郷 勝哉 給食 丹生 佳奈

今月の目標

4月の給食の目標

給食に慣れ楽しく食べる

- 分からない食材や初めて食べる料理に関心を持ち、少しずつ慣れていく。
- 正しい食器の位置を覚える。

4月の行事予定

10日(水) お誕生日会

お誕生日のお祝いメニューを提供します。

26日(金) こどもの日メニュー

こどもの日の特別メニューを提供します。

チュロスのレシピ

〈材料〉 (4人分)

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・卵 1個
- ・バター 12g
- ・砂糖 10g
- ・牛乳 60ml
- ・バニラエッセンス 適量

〈作り方〉

- ① 卵と牛乳をよく混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスと溶かしバター、バニラエッセンスを加え切るように混ぜる。
- ③ ②を絞り袋に入れる。
- ④ 油を熱し鍋に絞る。
- ⑤ 揚げたら油切りをして粉糖をまぶして出来上がり。

【ICクラスのメニュー変更】

4/18 うどと筍の煮物→人参と大根の煮物

4/26 いなり寿司 →人参いりごはん

★正しい配膳の仕方★

下の図を見て、基本的な配膳を確認しましょう。

数がちがっても基本は同じです。この配膳の形は、長い日本料理の歴史の中から生まれてきました。



① ★ごはん★

左手前に置きます。おかずとごはんを順番に食べる日本型の食事では、一番口に運ぶ回数の多いごはんを一番持ちやすい場所に置きます。

② ★汁物★

右手前に置きます。ごはんの次に持ち上げる回数が多く、こぼしやすいからです。

③ ★主菜★

右の奥に置きます。食器を持ち上げずにはしを持った右手をのばして食べるためです。

④ ★副菜★

左の奥に置きます。左手で食器を持ち上げて食べるためです。

⑤ ★コップ★

右手で飲む、飲み物は右側に置きます。

⑥ ★はし★

はし先は左に向けて横向きに置きます。持ち上げやすいことありますが、口をつける部分を人に見せては失礼だから、という気持ちから、手前に置いて食器ではし先をかくします。

☆給食より☆

令和6年度も安全でおいしく、お子様に喜んで頂けるような給食作りを目指していきます。今年度もどうぞよろしくお願い致します。

様々な食を通じた経験から、食の自立へ向けてのお手伝いが出来ればと考えております。またお子様達に食に興味を持ってもらうために、毎月幼児クラス対象に栄養指導や、旬の食材に触れる体験を行います。ご家庭でも、食事のマナーや旬の食材についてお話してみてください。

* おたよりを紙媒体で欲しい方は、事務所までお越しください。また、おたよりは園のホームページにも記載しております。