



給食だより 4月号

令和4年4月1日
北九州市小倉社会事業協会
城野保育園

進級・入園おめでとうございます。

活気にあふれた空気の中、新年度がスタートしました。

子ども達がおいしく楽しく給食を食べて、心身共に成長してくれることを願って、安全で安心な給食を愛情込めて作ります。

給食について

北九州市統一献立のもと子どもの発達に合わせて、食材の大きさや硬さを考慮し、調理を行っています。また素材の味と出汁を生かし、旬の食材を取り入れた献立となっています。



体験を通して

食材の皮むきで、野菜に触れたり、キュウリやトマトなど夏野菜を栽培・収穫したりして食べる体験から「食」への興味をもってほしいと思っています。



食物アレルギーに対して

アレルギー対応の除去食の提供を行っています。病院の診断書に基づいて、保護者・園長・担当保育士・調理員で面談を行い、個別に対応します。



給食室より

栄養やマナー、食文化など年齢に合わせて、給食室より「食」にまつわる食育のお話を子ども達にしていきます。



今年度も子ども達と一緒に、食育に取り組みたいと思います。また、献立について知りたいことやお子さまの食事について気になることなどがありましたら、担任にお伝えください。

どこが違う?似ている野菜「キャベツとレタス」

キャベツはアブラナ科の植物で、葉は厚くてギュッと詰まっています。重みがあります。



レタスはキク科の植物で、葉は柔らかく、波打っていて軽いです。



春の野菜は甘味が多い野菜ばかりです。春キャベツ・たけのこ・新たまねぎ・アスパラガス・菜の花・いちご等…どれも美味しいですね。