

給食だより

ちどり保育所 令和4年4月28日発行

食材の仕入れ先紹介

肉類 (牛・豚・鶏)	(有) 山本商店
肉加工品類 (ベーコン・ハムなど) ※卵不使用のものを使用	ケンボロー 手作りハム工房
魚類	中井鮮魚店
野菜・果物類	(有) 三浦農園 (有) 佐々木農場
牛乳・乳製品	(有) クボタ牛乳
米 (石見地方産)	(株) ほんき村
パン類	パンの森
日配品	島根さんれい (株) ダップス
しょうゆ・みりん・酢	マルハマ食品 (株)
柏餅・桜餅・ケーキ	(有) 浜田製菓
市販菓子	佐伯商店
お茶	(有) 平野屋

給食室紹介



コンロ5つをフル稼働させ離乳食から普通食まで職員も含め約80食を作ります

<スチームコンベクションオープン>
野菜の下茹でや、肉・魚の煮焼きなどに使います。おやつ蒸しパン、マフィンや子どもたちが大好きな焼きそばもこのオープンで作っています。

食育年間計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
行事食		子どもの日の集い [柏餅(浜田製菓)]		七夕		秋のお彼岸 [おはぎ]	ハロウィン [かぼちゃ]		冬至 [「ん」のつく食材] クリスマス会 [ローストチキン] [クリスマスケーキ]	鏡開き 春の七草	節分	ひな祭り [桜餅] 春のお彼岸 [牡丹餅]
活動内容		茶摘み体験(扇原茶園) たこ焼き作り ちどり鮮魚店 田植え、夏野菜栽培	芋苗植え しじゅう作り	とうもろこしの皮むき ちどり鮮魚店	夏野菜の収穫・調理	ペットボトルビザ作り	しいたけ栽培	うどん作り 芋ほり	餅つき(見学) クリスマスケーキ作り	鏡開き ちどり鮮魚店	ポップコーン作りの見学	

今年度も様々な食育活動を予定しています。記載はしていませんが、朝のお手伝いとして野菜の皮むき・毎月19日の食育の日にクイズなども行います。※コロナの状況により変更する場合があります。

食育目標：☆お腹がすくリズムの持てる子 ☆食べたいもの・好きなものが増え、食べ物を話題にする子



定期的にラップおにぎりを小さいクラスは目の前で保育士が握ったり、大きいクラスは自分で握ったりしようと計画もしています。ちどり鮮魚店では、目の前で魚をさばく様子を見学します。また、夏野菜栽培・バケツ稲作り・さつま芋作りにも挑戦します。送迎の際に一緒に観察してみてくださいね♪



保育所では、3歳の誕生日を目安に箸への移行をしていきます。使い始めのサインを紹介します。

- ①スプーンやフォークの鉛筆持ちができる
- ②じゃんけんのチョキができる
- ③箸を持つための説明が理解できる (ex.指を曲げる・伸ばす、お父さん指などが分かる)

食育活動の中でも持ち方の練習、持てる子(3歳以上児)は箸を使った遊びなどを行う予定です。正しくない持ち方で癖がつくと直しづらくなるので、焦らずじっくりと取り組んでいこうと思います。



【レシピについて】
視診表の前に「給食レシピ」が置いてありますのでご自由にお持ち帰りください♪
新レシピは月に1つずつ追加していく予定です。
【HPについて】
保育所のHP内に「給食のお部屋」という給食専用ページがあります。食育の様子などを写真つきで紹介していきます。また、献立表・給食だより・レシピも掲載してあります。ぜひご覧ください!!



○窒息・誤嚥防止のため、下記の球形の食材は提供していません。うずらの卵、ミニトマト、ぶどう・マスカット類
お弁当に入れていただくのは構いませんが、切るなどの工夫をして頂きます様、ご協力をお願いします。また、ピックも誤飲を招く可能性がある為、もも組は使用を控えて下さい。
○給食では鶏卵の使用もしていません。
○1歳未満のお子さんには、乳児ボツリヌス症にかかることがあるのでハチミツを与えないようお願いください。

給食担当者紹介

両園合わせ5人でおいしい!楽しい!給食を提供していきます。よろしくお願いします!!

名前 ①所属 ②好きな給食メニュー ③行きたい所・やりたい事

大屋はるみ
①ちどり保育所
②小松菜のかみかみサラダ
③娘の所へ遊びに行きたい!

中谷美和子
①ちどり保育所
②大豆といりこのアーモンド和え
③水彩レタリングを習いたい!

三浦紀子
①ちどり第2保育所
②揚げごぼう
③スカイダイビングをしたい!

山根唯
①ちどり第2保育所
②かぼちゃのナッツサラダ
③USJに行きたい!

小川愛美
①ちどり第2保育所
②さきいかサラダ
③香川県に行ってうどんめぐりをしたい!