

4月(おやつカレンダー)



南ヶ丘こども園の給食

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	おにぎり (牛乳)	蒸しパン (牛乳)	マフィン (牛乳)	ピザ (牛乳)
7	8	9	10	11
きなこドーナツ (牛乳)	オレンジゼリー (牛乳)	ちぢみ (牛乳)	クッキー (牛乳)	しろくまちゃんの ホットケーキ (牛乳)
14	15	16	17	18
大学芋 (牛乳)	蓮根チップ (牛乳)	たこ焼き (牛乳)	ジャムサンド (牛乳)	ぐりとぐらの カステラ (牛乳)
21	22	23	24	25
カルピスゼリー (牛乳)	ヨーグルトケーキ (牛乳)	☆駄菓子の日☆ (牛乳)	ラスク (牛乳)	手作りパン (牛乳)
28	29	30		
お焼き (牛乳)	お休み	スイートポテト (牛乳)		

カミカミ習慣

カミカミ習慣

※都合により変更する場合があります。
夕方のおやつにはおにぎりが出ています。

～給食室より～

御入園・ご進級おめでとうございます。
子ども達のたくさんの笑顔がみれるように美味しい給食・安全な給食を作りたいと思います。

今月はバイキング・郷土料理はお休みして来月から献立に入れますので楽しみにして下さいね。

今月の見本はゆり組さんです。どうぞご覧ください。

体験を大切に

園庭では四季折々の果物。
畑では旬の野菜を収穫し給食でいただきます。(子ども達がクッキングする場合と給食室がリクエストを聞いて料理する場合があります)

伝承文化の継承

節句や季節などの行事も伝承。
ぜんざい・七草粥など子どもたちの
苦手な行事もありますが、無理強い
しないようにしていきたいです。



七草

食品管理

調理中、食品の中心温度測定・管理はひんばんにしています。
食材については生産地を吟味。
(体に入るものは体をつくれます)



カレークッキング

衛生面

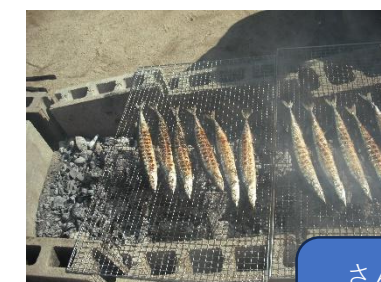
調理台・器具・食品の消毒・殺菌を
慣行。(安心・安全が大事です)

旬のもの

野菜や魚など旬のものを取り入れています。
園庭で竹パンやさんまを炭で焼いたりします。
野菜は子どもが食べやすいようにお汁の中に
いれたり栽培をすることで食べれるきっかけ
をつくっています。



カミカミ習慣
噛む練習をしています



さんまの炭火焼き
(旬のもの)