



✿ 入園・進級おめでとうございます ✿

春のぽかぽか陽気と桜色の風が心地良い4月。新しい生活が始まる事に、子ども達の小さな胸はドキドキしたりワクワクしたり、ひとつ大きくなって色々な経験をかさねていきます。はじめて味わう食材など、この時期の経験は、子ども達にとって大切な時間です。星ヶ丘二葉園では、食材の持つおいしさを味わってもらうために、給食やおやつは、手作りで薄味を心がけ、旬の食材を多く取り入れ、子ども達が食べやすい様素材を工夫し、食の幅が広がる様にしています。4月は新年度を迎えたばかりなので、子ども達の食べ慣れている献立を多めに組み込んでみました。これから1年を通して、たくさんの味覚や食への興味を持ってもらえる給食にしていきたいと思ひます。日々成長していく子ども達の糧となる給食である様、給食室職員一同日々努力していきまひす。どうぞよろしくお願ひ致します。



☆ 食に関する展示を行っています ☆

本園玄関ドアを入って事務所の入口のところに、毎日子ども達が食べた給食とおやつので現物をケースに入れて展示していきまひす。またクラスの食育活動や給食のレシピなど、様々な食に関する出来事など、ボードを使って展示したり、Instagramに投稿していきまひす。

今月ので旬の食材は、菜花、春キャベツ、たけのこ、グリンピース、いちご、しらす、さくらえびなどです。給食に取り入れているので、お迎ひの際などぜひご覧ください。



@FUTABA_KYUSYOKU

郷土料理 ☆ 世界のごちそう



二葉園では、食を通して日本の郷土料理や世界の国々を、子ども達と一緒に勉強していく取り組みをしていきまひす。日本に生まれて、日々和食を口にしていきまひすが、同じ日本でも、その土地特有の食材や味付けがあつたり、様々な国の食べ物も普通の暮らしに溶け込んでいきまひす。毎月、世界の国々で食べられている食事を、給食の献立に国旗を添えて組み込んでいきまひす。4月は、神奈川県ので郷土料理を、世界のごちそうは、わが国、日本の料理を紹介いたしまひす。普段食べ慣れている和食ですが、グルメで健康志向な世の中で、世界中から注目され人気の和食！お馴染みので献立ですが、知らないことでもたくさんありまひす。今月は、日本の和食について調べていきまひす。

🍌🍌🍌🍌🍌 星ヶ丘二葉園・給与栄養目標量 🍌🍌🍌🍌🍌

乳幼児の男女比、年齢をもとに令和6年度前期の栄養目標量を算出しました。園での栄養量は、昼食とおやつで、1日ので40~50%を目標としまひす。(昼食：1日ので1/3・おやつ：10~20%)3歳以上児は、昼食と午後おやつので2食分、3歳未満児は、午前おやつ・昼食・午後おやつ計3食分になります。ご家庭でも、参考にしてみて下さい。

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	塩分
3歳未満児(1日ので50%)	525kcal	21.0g	14.6g	239mg	2.4mg	206μg	0.29mg	0.32mg	22mg	3.5mg	1.6g
3歳以上児(1日ので45%)	573kcal	22.9g	15.9g	258mg	2.5mg	215μg	0.31mg	0.36mg	23mg	3.6mg	1.6g