



5月の給食だより

平成26年度5月 ながさわ保育園
栄養士 山中 作紀

26年度がスタートして1カ月が経ちました。園内で聞こえていた元気な泣き声もいつの間にか笑い声に変わっています。新入の子たちは、新しい生活に戸惑いながらも先生や在園の子たちと一緒に給食の時間を楽しみにしてくれているようです。



給食目標：みんなで楽しく食べよう！

給食室の前で「今日の給食はなに？」「いつもお給食ありがとう！」という子どもたち自ら声をかけてくれる姿がとても嬉しいです。子どもたちが安心安全で楽しく食事ができるよう給食室の調理員一同頑張ります。

ひよこ組・・・食べられる食材も少しずつ増え、離乳食を頑張って食べています。自らの手で掴んで積極的に食べてくれる姿も見られます。

りす組・・・大きく切った野菜もしっかり噛んで食べられるようになりました。少しずつ食べる量も増えているように感じます。



うさぎ組・・・食欲旺盛で4月当初よりも食べる量が増えたことを最も実感します。これが欲しい！とおかわりも積極的にしてくれます。

とちのき、さくら、くぬぎ組・・・ごはん粒を残さず綺麗に食べてくれたり、苦手な食材にも頑張って挑戦したりする姿が見られます。



4月の好評だった献立・・・マーボー豆腐・・・

～材料（3歳以上児4人分）～

・木綿豆腐	320g
・にんじん	80g
・たまねぎ	80g
・グリーンピース	20g
・豚ひき肉	80g
・しょうが	8g
・砂糖	12g
・醤油	20g
・中華スープの素	4g
・片栗粉	8g

～作り方～

- ① にんじん、玉ねぎは粗みじん切り、豆腐は食べやすいサイズに切る。
- ② 油でしょうがと豚肉を炒め火が通ったら野菜を入れる。
- ③ 野菜がしんなりしたらしょうゆ、砂糖、スープの素で味を調える。
- ④ 豆腐を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけて完成！

