



令和7年度 3月

今年度も残り1か月！！

寒い日から少しずつ暖かい日差しが感じられる季節となりました。

ひまわり組さんとの時間も残りわずかとなり寂しい気持ちでいっぱいですが、卒園まで楽しくおいしい給食を提供できるよう給食室職員一同尽力いたします。

給食アンケートにご協力いただいた保護者の皆様、ありがとうございました。

その中で子ども達の人気メニューのレシピが知りたいというお声をたくさんいただいたため給食だよりに掲載させていただきます。



鶏肉のチーズパン粉焼き

- ・鶏もも肉 200g 当たり
- ・パン粉 15g
- ・粉チーズ 20g
- ・マヨネーズ（園では卵なしのマヨドレ使用）15g
- ・塩こしょう お好みで
- ・サラダ油 適量

- ① 鶏もも肉を2～3cm角に切る。
- ② 切った鶏もも肉とマヨネーズ、お好みで塩こしょうで下味をつける。
- ③ パン粉と粉チーズを合わせる。
- ④ 下味付けたお肉にパン粉+粉チーズを絡める。
- ⑤ 多めの油で焼く。

～成長展へのご参加ありがとうございました～

先月は成長展へのご参加ありがとうございました。

おうちでの食事の様子や保育園での様子を

お話しする機会をいただけて

私たち自身とても勉強になりました。

子ども達の成長を保護者の方々からのお話を経て

間近に感じることができました。

子ども達の中でも食育を通しておうちでのお手伝いが増えたり、給食室に少しずつ興味を持ってくれる子も

増え、嬉しい限りです。

これからも子ども達の意欲に繋がられるような食育を実施していきたいと思っております。



子ども達の園での様子



進級当初に比べ、食べられる量も増え4月から課題だった白米の食べ進みも

今では炊飯器が空っぽになるほど食べが良くなってきています！！

幼児組では自分の食べられる量が分かってきた子が増え、「今日はこれくらいにしようかな」

「今日はおなかすいてるからこれくらい食べられる！」と

自分たち自身で調節できるようになってきたように感じています。

当初は自分の食べられる量以上の量を貰ってしまい、時間通り食べることが難しかった子が、

今では自分で量を調節し、時間通りに食べられる子が増えてきました。

給食室にも「今日は全部食べられたよ！」や「今日の〇〇美味しかったからまた作って～」など

声をかけてくれる子がいてとても嬉しく感じております。

子ども達が楽しくおいしい給食が食べられるようこれからも努めてまいります。

