

ぱくぱく だより

2022年
4月号



ご入園、ご進級おめでとうございます

今年度から給食を担当することになりました

株式会社ミールケア と申します。

食を通じて、子どもたちが健康で豊かな食習慣を身につけられるようお手伝いをいたします。「今日の給食美味しかったよ」、「明日の給食はなあに」と子どもたちから声をかけてもらえるような給食づくりを目指してまいります。

ミールケアの給食

ミールケアの給食は和食が基本です。野菜を多く取り入れ味覚が形成される乳幼児期に素材の味を知り、野菜をしっかりと食べられるよう考えた献立になっています。毎月の「ぱくぱくだより」では日本の美しい食文化をお伝えしていくため「二十四節気」の紹介もしていきます。献立には行事食、旬の食材を取り入れていきますので、是非ご家庭で園の給食のお話をお子様としていただき、日本の食文化に興味を持っていただけると嬉しいです。

《毎月19日は食育の日です》

さあ給食がはじまるよ！！
給食の先生と1年間のお約束をしましょう
『たくさんきゅうしょくをたべて
じょうぶなからだをつくりましょう』



こよみ

今日の二十四節気

☆二十四節気とは☆

昔、農作物を作るための目安として季節や自然の変化を表した暦です。二十四節気の変り目の日には、季節食材をふんだんに用いた給食の提供をしています



清明 (せいめい) 4月4日頃

万物が若返り、清々しく明るく美しい季節です。

桜の花が咲き、お花見シーズンでもあります。

穀雨 (こくう) 4月20日頃

雨で潤った田畑は種まきの好期を迎えます。変

わりやすい春の天気もこの頃から安定し、日差しも強まってきます。

じゃがいも餅



《約4人分》

- ・じゃが芋 3個 (350g)
- ・青のり 0.5g
- ・片栗粉 15g

- ・万能つゆ 大さじ1.5
- ・砂糖 小さじ2
- ・水 80ml
- ・水溶き片栗粉 適量
- ・焼き油 適量

《作り方》

- ①じゃが芋は皮をむき、適当な大きさに切り水にさらします。
 - ②①のじゃが芋を蒸してつぶし、青のりと片栗粉を入れ、よく混ぜます。平らな小判型に成形します。
 - ③フライパンに油をひき、両面を焼き色がつくまで焼きます。
 - ④小鍋に水と調味料を沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
 - ⑤焼いたじゃがいも餅に④のたれをかけて、完成です。
- ※給食では歯切れをよくするために片栗粉を増やして提供しています。