



食事だより



今年は4月から気温が高い日が多く、気温差も大きい日が続いています。体調を崩さないよう気をつけましょう。

乳児期から幼児期は、心と体をつくる大切な時期です。一日に必要な栄養のうち、0から2才の子ども達は約半分、3才から5才の子ども達は、約4割を保育園の食事から摂る事を目標にしています。季節の味、和食の良さ、手作りのおいしさを伝え、健康につなげられるようにしていきたいと思ひます。



誕生会のごちそう



- ★ まめご飯 ★ エビフライ
- ★ 若竹煮 ★ ドレッシングサラダ
- ★ いちご

五月生まれのおともだちおめでとう！

四月にはよもぎ入りのパンや、つくし、わらび、ふきをお散歩で摘み、炒め煮にしたり、おにぎりに混ぜ込んだりと、少しずつですが、春の味を味わいました。春に芽吹いたやわらかい緑は目にもきれいで、この時期しか味わえない苦味、香りを感じました。五月も、初夏の味や自然の中でのお昼を楽しみたいと思ひます。

今年も江津食育の日にあわせ、19日

前後に「まごわやさしい献立」を入れています。かまどでご飯炊きも、その日にあわせて行います。



お知らせ

今年度は、6月からのお弁当の日には、保育園から果物を用意します。ご家庭からの持参は不要です。主食と副食をおねがいします。

