



入学・進級おめでとうございます

一年間で、子どもたちの好きな食べ物が少しでも増えるようにと調理員一同、心をこめて、おいしい給食作りに励みたいと思います。よろしくをお願いします！
また給食やおやつレシピが欲しい方は職員に伝えてください。

曜日	月	火	水	木	金	土
日	1	2	3	4	5	6
日	7	8	9	10	11	12
日	13	14	15	16	17	18
日	19	20	21	22	23	24
日	25	26	27	28	29	30

11日と25日の厚焼き卵には、隅村町「鶏楽園」さんから放し飼いの自然卵を提供していただく予定です。豪華列車『瑞風』の料理にも使われる美味しい卵です！

吉田こども園の給食について

子どもたちにはこども園で元気いっぱい遊び、給食もたくさん食べてほしいと思います。

こども園の給食は、地産地消の和食給食です。

和食は昔から食べられている日本の食事です。田や畑を耕し、米や野菜を育てて収穫したものを使い、地元の海でとれた魚を調理して何世代も前から食べ続けている日本人のからだに合う食事です。和食は油をあまり使わずに素材の味を生かすことができます。

当園では、食材や調味料もできる限り地元の食材を使うようにしています。地元の物は鮮度もよく、とてもおいしいです。その時期にとれた旬の食材を使っています。

3時のおやつは、おむすびを基本としています。おやつは第4の食事と言われるくらいとても大切で、しっかり食べて欲しい“食事”です。お米は熱や力のもととなります。おむすびをよく噛んで食べることで、あごや歯がじょうぶになり、午後も元気に遊ぶことができます。いろんな味のおむすびを用意して、「今日は何のおむすびかな？」と楽しんで欲しいと思っています。

人が味覚を判断するもとなるのは幼児期の味の記憶です。味の記憶はその子どもがどういう食生活を送ってきたかで異なり、それがその後の好き嫌いにつながります。


離乳期から幼児期にかけて色々な味を経験することで豊かな味の記憶をもつことになり、何でも食べる子に育つといわれています。たくさんの味を感じるようになるには、素材そのものを味わえるように薄味にすることが大切です。こども園の給食は、薄味を心がけています。

ごはんは5分づき米です。園に精米機があるので使う都度精米しています。

★「お誕生会メニュー」 *都合により献立が変わる場合があります。

保小中連携について

益田市では、学校給食と連携して保育所から中学校の時期まで一貫した食育の取り組みを実施しています。その取り組みの一つとしての保小中連携献立です。今月の連携献立は「春色サラダ」と「納豆和え」です。



デモキッチンのお知らせ



キヌヤ益田ショッピングセンターの食品売場にあるデモキッチンにて、毎月1回、益田市保育研究会のメンバー（各園の給食担当者）が交代で、地元の食材を使った、簡単で子ども達も喜ぶメニューを、レシピ付きで紹介しています。今月実施するのは、4月13日（木）16:00~18:00です。紹介するメニューは「春色サラダ」です！今月は吉田こども園の栄養士も担当していますので、ぜひ足を運んでみてください！