

8月の給食だより

認定こども園 ルーテル愛児幼稚園 令和7年7月30日（水）発行

～給食試食会が行われました～

6月3・11・17日に各学年ごとの給食試食会が行われました。
計43名の約半数の方にご参加いただき、大変嬉しく思っております。今回は、そこでいただいたご意見や質問に回答していきたいと思ひます。

～～～～～ ご意見 ～～～～～

○普段の給食の様子を見てみたい・知りたい

…今後の給食試食会などで、普段の様子を写真や動画で紹介する事ができるよう、検討中です。現在は、幼稚園ホームページ「本日の給食」に不定期で給食中の写真を掲載しています。載せた際は給食の紹介と共にお知らせしていますので、ご覧ください。

○レシピの配信があると嬉しい

…レシピをたくさんの方に見ただけできるよう、今後ホームページで配信していきます。不定期の更新になりますが、是非ご覧ください。給食室横でのレシピ配布や、給食だよりでの紹介も今まで通り行っています。



《フルーツヨーグルト》

無糖ヨーグルト	50g	1. みかん缶を開ける。バナナを半月切りに
砂糖	小さじ1	する。※切った後にみかん缶のシロップに
みかん缶	20g	少し漬けると変色防止になります。
バナナ	1/5本	2. ヨーグルト、砂糖、1を全て混ぜ完成。

簡単でバツも摂れるおやつです☆

食育のねらい 6～8月

年少：食べることを楽しむ。

食後の歯みがきの大切さを知る。

年中：自分できれいに食べられた達成感をあじわう。

年長：食物の種類や働きに興味をもち、意欲的に食事をしようとする。

～～～～～ Q&A ～～～～～

Q. 子どもが食べやすいように工夫していることはなんですか？

A. 食材の大きさや衛生面で、子どもたちが安全に食べられるかを一番に考えていますが、その他で意識していることの一部を紹介しします。

1. 見た目・彩りを良くする



…様々な色の野菜を使うことで食欲UPにつながるだけでなく、それに伴った栄養を摂ることができます。

また、季節や行事に合わせた盛り付けをすることで見た目から「食べたい！」を引き出せるようにしています。

2. 味つけや調理法の工夫



…出汁や素材の味を活かし、やさしい味つけになるようにしています。

野菜は切り方を工夫し、苦味などがあまりでない切り方にしています。

3. 食育体験との連動



…年齢に合わせたクッキング体験や、野菜を育て収穫し、食べる体験などをする事で「食べるって楽しい！」と関心を引き出しています。

◎ここで紹介していること以外にも「これってどうしているのかな？」等ありましたらいつでもお声掛けください（＾＾）

☆8月のお誕生会 8月28日（木）

《 アイスクリーム 》