



キッチンだより

2023年4月



北白川いづみ保育園



入園進級おめでとうございます！



桜の花もきれいに咲き、暖かい春がやってきました。新しいお友達を迎え、みんなもひとつ大きくなりました。新しいお友達も早く保育園に慣れ、給食も楽しくおいしく食べることができるようになってほしいと思います。

園の給食で大切にしていること

* 季節を大切にしています(旬のものを使うようにしています)

* 栄養のバランスのとれた献立にしています

* 薄味を心がけています

昆布や煮干、かつお節で丁寧にだしをとり、素材そのものの味を大切にしています

* 安全なものを選んでいきます

- ・ 食品添加物や農薬がたくさん使われている加工食品や野菜など使用しないようにしています。
- ・ 輸入果物(オレンジ・バナナ・グレープフルーツなど)も使用していません。
- ・ りんごは長野から、夏にはパイナップルが沖縄から完熟で届きます。
- ・ 豆腐や油揚げの大豆も国産大豆 100%です。
- ・ 小麦粉や強力粉、うどんの小麦粉も国産小麦 100%です。
- ・ 食材の産地は選んでいます。京都に近いところで収穫されたものを基本としています。購入できないものは北海道や九州のものも使用しています。
- ・ マーガリンを使用していますが、トランス脂肪酸含有量はバターより少ないものを選んでいきます。
- ・ しょうゆ・塩・砂糖・ケチャップなどの調味料も産地や製法にもこだわって選んでいます。

* 手作りを大切にしています。

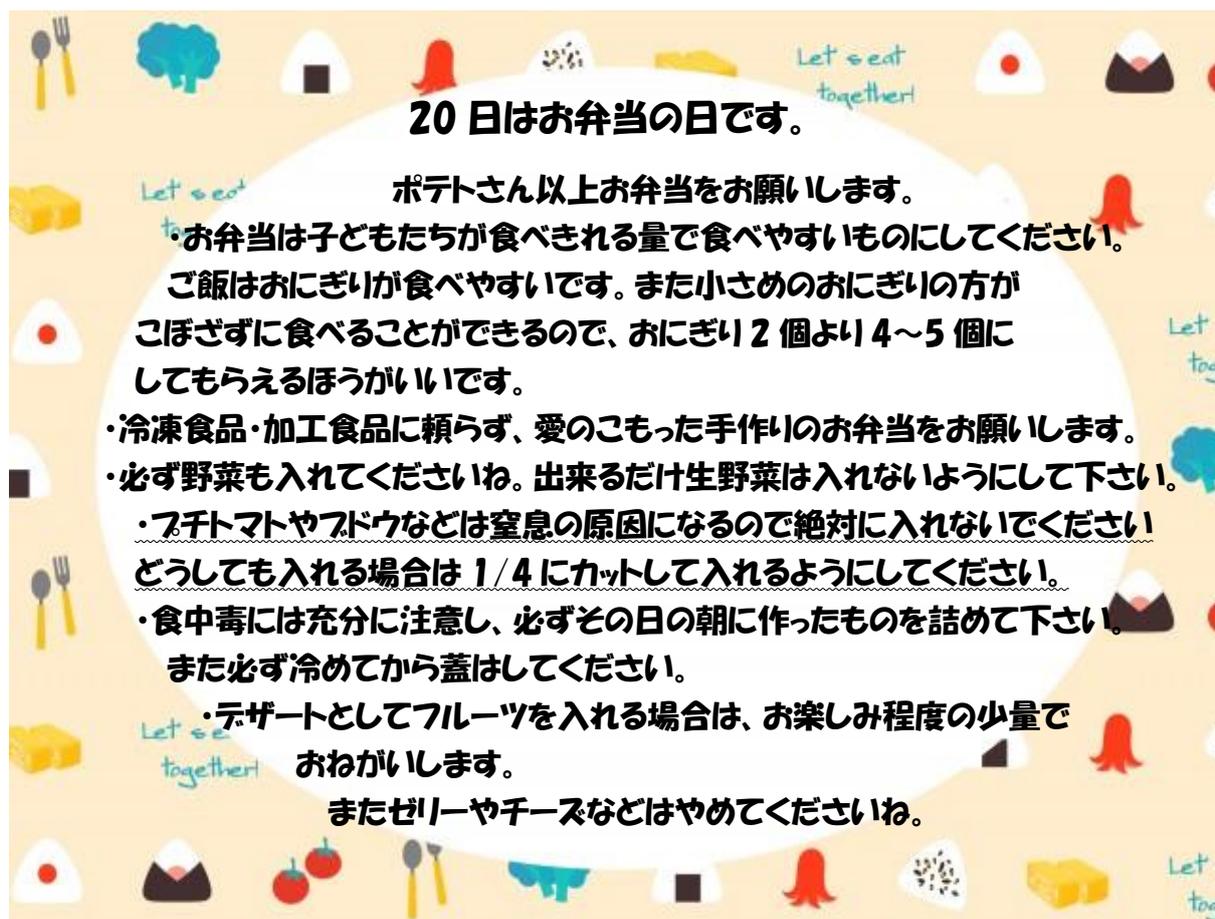
- ・ おやつはもちろん、カレーウ・ドレッシング・ホワイトソースなども手作りです。
- ・ アレルギー除去食も手作りです。



4月の予定

3日 入園進級式

10日 イースター礼拝(ゆで卵の持ち帰りがあります)



20日はお弁当の日です。

ポテトさん以上お弁当をお願いします。

- ・お弁当は子どもたちが食べきれる量で食べやすいものにしてください。
- ・ご飯はおにぎりが食べやすいです。また小さめのおにぎりの方がこぼさずに食べることができるので、おにぎり2個より4~5個にもらえるほうがいいです。
- ・冷凍食品・加工食品に頼らず、愛のこもった手作りのお弁当をお願いします。
- ・必ず野菜も入れてください。出来るだけ生野菜は入れないようにして下さい。
- ・フットマットやフドウなどは窒息の原因になるので絶対に入れてください
どうしても入れる場合は1/4にカットして入れるようにして下さい。
- ・食中毒には十分に注意し、必ずその日の朝に作ったものを詰めて下さい。

また必ず冷めてから蓋はしてください。

- ・デザートとしてフルーツを入れる場合は、お楽しみ程度の少量でおねがいします。

またゼリーやチーズなどはやめてください。

栄養指導やクッキングを行っています。

栄養指導はメキャベツさん2回、キャベツさん3回行っています。クッキングはクッキーやパン、ピザなどのおやつだけでなくうどんや味噌作りやお弁当も作ります。

メキャベツさんからは包丁も使います。キャベツさんになるとみじん切りのように小さく切ることも出来るようになります。手のひらで豆腐も切ります。煮ほしでだしもとります。おもしろいクッキングをたくさん予定しています。



キッチンのメンバー

調理師 伏見晃一 管理栄養士 松本久美

調理お手伝い 糸田川裕子

キッチンでは子どもたちたちとの関わりも大切にしています。

食と子どもたちをつなぐ役割をしっかりとしていきたいと思っています。

キッチンに対するご意見・給食に希望することや質問などありましたら、どんどん言ってください。保護者の方と一緒により良い給食にしていきたいと思っています。

よろしくお願ひします。