



# 4月 給食だよ!



## 🌸 ご入園・ご進級おめでとうございます 🌸

新入園の子どもたちを迎え、新しいクラスでの生活がスタートします。友だちや先生たちと一緒に食べる楽しい給食の時間が園生活に慣れるきっかけになってもらえればと願っています。

当園の給食は和食を中心とし、2週サイクルで献立を立てています。初めての食べ物や見慣れないメニューは食が進まない子どもが見られるため、少しずつ食べられるメニューが増えていくよう考慮しています。たくさんの料理との出会いや楽しい食事の経験は子どもたちの心と体の成長に繋がります。給食が楽しい時間になるよう、安心・安全な給食作りを目指して給食職員一同頑張ります。今年度も1年間、よろしくお願いします。



毎月の給食だよりで給食のメニューのレシピを紹介していきます。ご家庭でもぜひ作ってみてくださいね。給食や食事に関する質問がありましたら給食室までお気軽に聞いてください。



### 給食レシピ紹介《さつまいもと大豆の甘辛炒め》

〈材料(g)〉 (幼児1食分)

さつまいも	30	酒	1.5	砂糖	1.5	油	0.5
大豆水煮	10	みりん	1.5	しょうゆ	1.5		

- ①さつまいもは1cmの角切りにして、水にさらしておきます。
  - ②さつまいもを固めに茹でておきます。
  - ③鍋に油を入れ、さつまいもと大豆を炒めます。
  - ④全体に油が混ざったら、酒、みりん、砂糖、しょうゆを入れ、水気がなくなるまで混ぜながら煮詰め、さつまいもに火が通ったら出来上がり。
- ※甘辛い味で大豆の苦手な子どもにも人気のメニューです。