



プリスクレールディゾアンジェ安行藤八 2025年 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。今年度も保育園で過ごす日々を大切に、元気に楽しく過ごしていきたいと思ひます。また、様々な食育を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味を持てるような環境づくりに努めてまいりたいと思ひますのでよろしくお願ひ致します。



行事食

* 4月1日 進級お祝ひ給食

お赤飯・かじきの竜田揚げ・小松菜のごま和え・花麩のかきたま汁

おやつ：フルーチェ・カルピス



保育園における1人1日平均栄養量		
	3歳以上児	3歳未満児
エネルギーkcal	611	443
タンパク質g	25.2	18.3
脂質g	17.0	12.3
カルシウムmg	275	203
鉄 mg	2.6	2.2
ビタミンA μgRE	229	179
ビタミンB ₁ mg	0.3	0.2
ビタミンB ₂ mg	0.4	0.30
ビタミンC mg	24	19
食塩相当量 g	1.7	1.4

今月はこちらの目標量に

合わせて給食の献立を

たてていきます。

また5月の健康診断の結果で

再度改定させて

いただきます。

3月の食育活動報告

* どんぐりぐみ：野菜に触れよう（ごぼう・ねぎ・ブロッコリー・しめじ）

野菜の登場にやっぱり少しおどろき気味の様子でしたが、前回泣いていた子もブロッコリーやねぎをよよししてみたり、しめじをちぎってみたりしていました♪
ごぼうは怖かった様であまり触られずでした...

* 全クラス：もちもちポテトの型抜き

ポテトの生地を好きな型抜きで型を抜きました！

少し難しそうではありましたが、器用に丸めたり、平らにしたり、型から生地を外したり...、夢中になって楽しんでくれているようでした！

つくし・たんぽぽさんは初めてでしたが、先生と一緒に型を抜いて食べるのを楽しみにしている様子が見られました！

* けやきぐみ：カレーライス作り

けやきぐみさんで食べるカレーを自分たちで作りました！

にんじんや玉ねぎの皮をむいたり、じゃがいもやにんじんを包丁でカットしたり、みんな積極的に行ってくれました！

火を使って煮込むときも材料をそおつと入れたり、興味津々にのぞき込んでみたりと完成するのが待ち遠しいようでした☆

何度も「おいしい！」と言って、たっくさん食べてくれました♪

保育所での食事に慣れるために

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思ひます。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ること、安心につながりますので、ご家庭でも話題にしてみてください。
また、みんなで食事することの楽しさに気づけるように、保育者や調理担当者で協力して進めていきたいと思ひます。



献立表と毎日の給食の写真をホームページに掲載しておりますので、ぜひご覧ください♪

