



プリスクレールディゾアンジェ戸塚安行 2021年 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。新入園のおともだちはドキドキの毎日ですね。様々な経験を通して、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います。



行事食

* 4月1日 進級お祝い給食

お赤飯・かじきの竜田揚げ・小松菜のごま和え・豆腐のすまし汁

おやつ：お祝いプリン

お赤飯で進級のお祝いをしました。プリンにはいちごとみかんをのせました。



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。

給与栄養目標量	3歳以上児	3歳未満児
エネルギーkcal	591	479
タンパク質g	24.4	19.7
脂質g	16.4	13.3
カルシウムmg	276	213
鉄mg	2.6	2.3
ビタミンA µgRE	228	188
ビタミンB1 mg	0.3	0.3
ビタミンB2 mg	0.4	0.3
ビタミンC mg	24	20
食塩相当量g	1.7	1.5

プリスクレールディゾアンジェ戸塚安行 食育目標

- ・ お腹がすくリズムをもち、食に興味を持つ
- ・ 一緒に食べる喜びを知る
- ・ 食を通じて生命を大切にする力を養う

3月の食育活動報告

かめ・らっこ組 バナナの皮むき

声をかけてあげたり、手を添えてあげたりすることで、全員が自分で皮をむく事ができました。自分でできたことが嬉しいようで、みんなニコニコしながらバナナを食べていました。

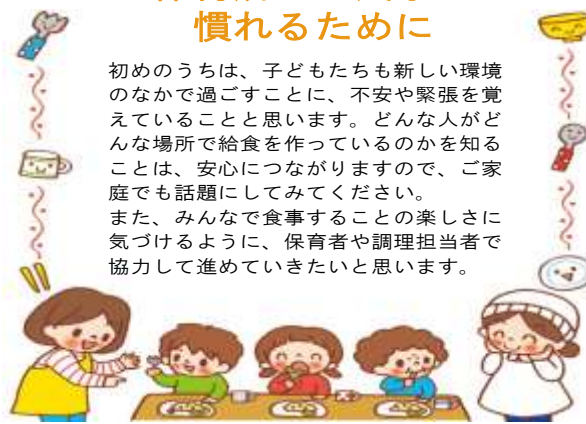
ぺんぎん組 おにぎり作り

テーブル毎にボウルに入ったご飯を配り、具材を自分達で混ぜるところからしてもらいました。ラップを敷いたお茶碗にご飯を配りおにぎりを作ってもらいました。握るという動作はまだ難しいようでしたが、みんな上手におにぎりを作ることができました。

まんぼう・いるか組 食育かるた

みんな真剣に読み札を聞いて、わかると椅子から身を乗りだして札を取っていました。全員が札を取ることができ、とても楽しそうな様子でした。「またやりたーい!」という声も聞こえてきました。

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います。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が、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が協力して進めていきたいと思っています。

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♪

