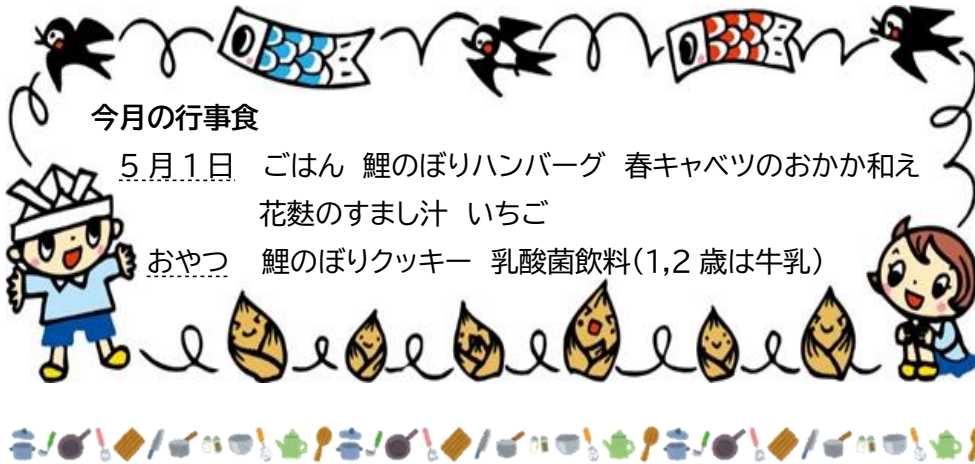




プリスクレールディゾアンジェ戸塚安行 2026年 5月

新年度が始まってひと月が過ぎました。

新しい環境に慣れ、疲れが出やすい時期ですので、体調管理には十分に気を付けましょう。



### 今月の行事食

5月1日 ごはん 鯉のぼりハンバーグ 春キャベツのおかか和え  
花麩のすまし汁 いちご  
おやつ 鯉のぼりクッキー 乳酸菌飲料(1,2歳は牛乳)

### <給食について>

栄養のバランスを考えて出来るだけ多くの食品、食材を組み合わせるよう工夫しています。

行事食や旬の食材を取り入れ、素材そのものの味や食べ物で旬を伝えます。おやつを含め、調理は基本的に手作りとし、加工品はなるべく使用せずに心を込めて作っています。

また、安全な給食を提供できるよう衛生面には十分注意しています。



### 4月の食育活動報告

らっこ・ペンぎん・まんぼう・いるか・くじら組 給食室見学

給食室を身近に感じてもらう為、見学に来てもらいました。どのクラスも栄養士のお話を静かに聞き、給食室内には入らないというお約束を守りながら見学することができました。

らっこ・ペンぎん組

トングやお玉、しゃもじなどを持ってもらったり、大きなボールやざるを2,3人で一緒に持ってもらいました。人参や玉ねぎを手渡すとボールに入れ、お玉やトングでかきまぜたりと楽しそうな様子を見ることができました。

まんぼう組

家庭用の炊飯器の釜と給食室の大きな炊飯器の釜を見せ、大きさの違いを比べてもらいました。大きな釜を「みんなで力を合わせて持ってみよう！」と声をかけると、両手を出してしっかりと持つことができました。その後、大きな調味料ボトルを一人ずつ持ってもらったり、その日使用する食材や給食室内の大きな冷蔵庫や製氷機、スチームコンベクションなどを見てもらい、どんなところで給食が作られているのかを知ってもらうことができました。

いるか・くじら組

まんぼう組さんと同じ流れで見学をしてもらいましたが、炊飯器の釜に目盛りや字が書いてあること、製氷機の中にスコップがあること、氷が四角いことなどに気づくことができていました。細かい点まで見ることができていたので、興味をもってくれていることがよくわかりました。

### 旬の食材「春キャベツ」

普通のキャベツは葉の間に隙間が無く、硬くて厚いですが、春キャベツは葉の巻き方が緩く、葉が柔らかくて薄いのが特徴です。水分が多く、甘みがあり、生で食べるのに適しています。キャベツにはビタミンが豊富ですが、ビタミンは生で食べる方がより多く摂取できるので、春キャベツをサラダや浅漬けにして食べるとよいでしょう。

