



給食だより



那珂こども園
令和7年5月1日

新緑が鮮やかな季節になりました。

1ヶ月が経ち、子どもたちも新しい環境に慣れる頃です。

子どもたちは四季の自然に触れ合いながら元気いっぱい楽しんでいます。

その、あそぶ姿や笑い声に職員一同心が和みます。

今月も5月の行事に因んだ献立を盛り込み、丈夫な体づくりの基となる、栄養たっぷりの美味しい給食づくりを給食職員一同頑張っていきたいと思います。



今が旬 ✨ たけのこ ✨

たけのこが土から顔をのぞかせる季節になりました。先日こども達は季節の食材を見つけに行こうと散歩に出かけ、筍を見つけ収穫し、園にもってかえて来ました。食育活動に使いたいと、皮をむきを一生懸命頑張っていました。

筍はカロリーが少なく、食物繊維やたんぱく質を多く含んでいます。筍ご飯、煮物、すまし汁など、園では旬の味を存分に味わってもらおうと、この時期は献立に盛り込んでいます。ぜひご家庭でもお子さんと一緒に筍料理を味わってみてください。

こどもの日のお祝い



古くは菖蒲を使った中国の邪気祓いの行事に由来し、その後菖蒲を「勝負」「尚武」にかけて男の子の成長や出世を願う日として定着しました。1948年にこの日が祝日法で「こどもの日」になったため、今では男女の区別なく子どもの幸せを願う祝日となっています。端午の節句には柏餅やちまきを食べ庭にこいのぼりを立てたり、五月人形やかぶとを飾ったりするのが定番です。

柏の木の葉っぱは、新しい芽が出るまで古い葉っぱが落ちずについています。その様子から、「跡継ぎが絶えない」縁起かつぎとして食べられるようになったといわれています。園では給食やおやつ献立に行事食を取り入れ、日本の伝統文化を子どもたちに伝えていきたいと思っています。



旬の食材春



春の食材の美味しい時期になりました。毎日、給食やおやつに旬の食材を取り入れ、ランチルームには給食で使用する食材を毎回展示しています。時にはその食材に触ってみたり、眺めたり…子どもたちは沢山の食材の名前を覚え、「この食材は〇〇〇って言うんだよ」と教えてくれるので、うれしく思います。

この時期子どもたちは、春を感じる食育体験を日々行っています。給食時間になると、天気の良い日はデッキに出てランチを楽しみます。一日一日を大切に、楽しい給食の時間を過ごして欲しいです。



食中毒予防3原則



食中毒への対策

だんだんと暑い日が増え、食中毒対策の必要な時期に入りました。那珂こども園ではアルカリ水・酸性水・次亜塩酸ナトリウム・アルコール等の溶液を用途に合わせて用い、衛生的で安全な環境づくりに取り組んでいます。是非ご家庭でも食中毒予防3原則を参考に対策の実施をよろしくお願いします。

