



吉備中央町
令和8年 4月号

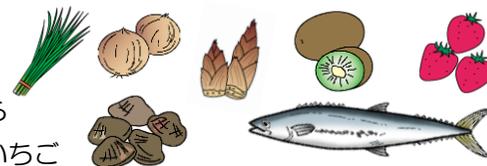


旬の食材

菜の花、春キャベツ、ニラ

新玉ねぎ、たけのこ、さわら

あさり、キウイフルーツ、いちご



食べて、育て、健やかな成長♪

4月は、子どもたちが新しい環境でたくさんの刺激を受け、成長していくスタートの月です。園では、「人と食事を楽しむ」「安全に美味しく」食べられるよう、様々な工夫をしています。

《楽しく食べる環境づくり》

給食の時間は、友達や先生と一緒に食べることで、**協調性や社会性**を育む大切な場です。楽しい雰囲気の中で、食への興味を引き出し、**自分で食べようとする意欲**を伸ばします。



感謝の気持ちを育むマナー



友達と一緒に食事を楽しむ



食べ物への興味・関心

《安全・安心に食べられる給食づくり》

子どもたちに安全な給食を提供するために、**国のガイドライン**に沿った**衛生管理**を行っています。

入荷日時
記録

温度確認



納入業者・食材の品質管理

- 熱
- 怪我
- 嘔吐
- 下痢

職員の体調管理

保育所での食事に慣れるために

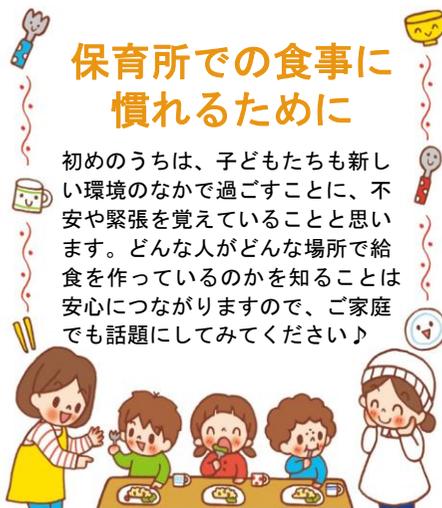
初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。どんな人がどんな場所で給食を作っているのかを知ることは安心につながりますので、ご家庭でも話題にしてみてください♪



調理室での衛生管理



調理時の加熱の徹底（殺菌）



今月のおすすめ献立【 人参ポタージュ 】

〈材料〉子ども2人分

- ・人参 70g
- ・玉ねぎ 40g
- ・洋風だしの素 2.4g
- ・水 120ml
- ・牛乳(低脂肪) 120ml
- ・パセリ粉 0.4g
- ・無塩バター 1g

〈作り方〉

- ①人参、玉ねぎを適当な大きさに切り、柔らかくなるまで煮込む。
- ②少し冷まして、ゆで汁ごとミキサーに入れて、なめらかにする。
- ③②を鍋に戻して、牛乳を入れて火を通す。
- ④無塩バター、洋風だしの素を入れて味を調える。
- ⑤お好みで、パセリ粉を上に乗らして、完成！

