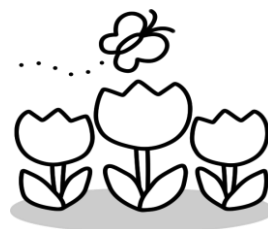




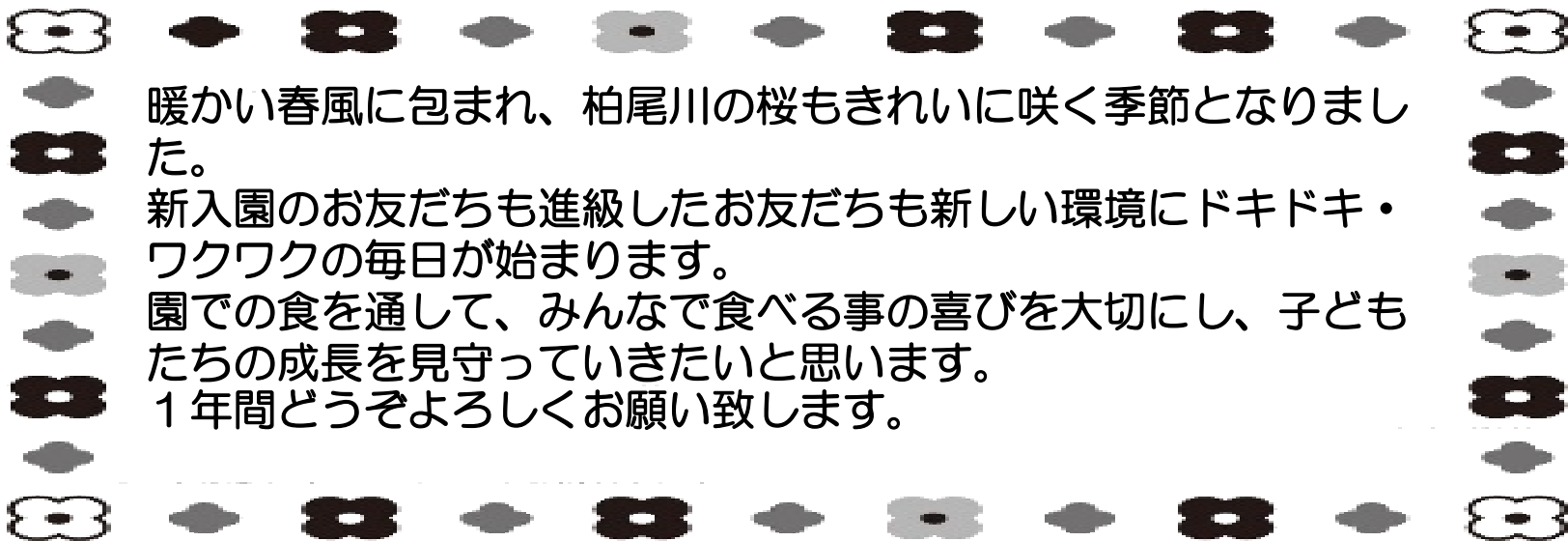
# 食育だより



2024. 4. 1 戸塚愛児園



【ご入園、ご進級おめでとうございます】



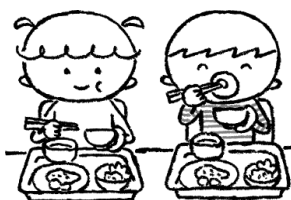
暖かい春風に包まれ、柏尾川の桜もきれいに咲く季節となりました。

新入園のお友だちも進級したお友だちも新しい環境にドキドキ・ワクワクの毎日が始まります。

園での食を通して、みんなで食べる事の喜びを大切にし、子どもたちの成長を見守っていきたくと思います。

1年間どうぞよろしくお願い致します。

## 【給食について】



園では、毎日朝一番でお味噌汁やスープ・煮物などのだしをとっています。だしは「昆布」「かつお」「煮干し」の三種類をその日の給食に合わせて使用しています。給食室の朝は、だしの良い香りからスタートします。

そして、素材の味を大切にし、薄味を心掛け栄養バランスのとれた給食づくりを頑張ります。



## 【食育活動】



愛児園では、旬の食材や日本の伝統行事を大切に食育活動を行っています。

毎月、旬の食材に触れたり・匂いを嗅いだりしています。季節によっては、筍・とうもろこし・玉ねぎなどの皮むきやグリーンピース・そら豆の豆をサヤから出したり、スナッペンどう・絹さやの筋とりなどを行います。

また、幼児クラスになるとクッキングや野菜の栽培といった活動も行っています。食育を通して子どもたちが給食に興味を持ち、「楽しく・おいしく」食べられるよう心掛けていきます！！

