



給食だより

令和3年度4月1日 松島さくら保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます。子どもたちが元気で健やかに成長できることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、子どもたちが待ち遠しくなるような給食作りを目指していきたいと思います。本年度もどうぞ宜しくお願い致します。



4月の給食に登場するメニューを紹介します。

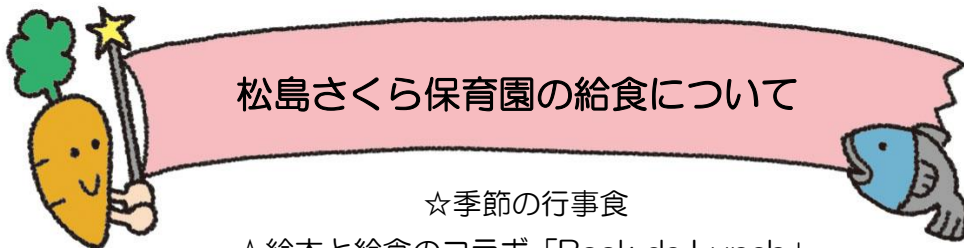
★竹の子コロッケ (4月のかみかみメニュー)

＜材料＞ 4人分

- じゃが芋・・・2個
- 竹の子・・・40g
- 鶏ひき肉・・・30g
- 玉ねぎ・・・1/4個
- サラダ油・・・少々
- 塩こしょう・・・少々
- 小麦粉・・・10g
- ノイグ マヨネーズ・・・大さじ2
- パン粉・・・大さじ8
- 揚げ油・・・適宜

＜作り方＞

- 1 じゃがいもをゆでて、熱いうちにつぶす。たまねぎをみじん切りにする。たけのこはザクザク切る。
- 2 油を熱し、ひき肉と玉ねぎ、竹の子を炒める。たまねぎが茶色く色づいてきたら塩こしょうをする。
- 3 1と2を混ぜて形成し、小麦粉、マヨネーズ、水で作ったバター液をくくらせ、パン粉をつける。
- 4 形を整えながら油で揚げる。



松島さくら保育園の給食について

☆季節の行事食

☆絵本と給食のコラボ「Book de Lunch」

今年度はみんな知ってる世界のお話です。

☆毎月食育の日に「全国郷土料理の旅」

☆東京五輪に向けて「世界料理の旅」

☆東京五輪聖火リレー「郷土料理リレー（おやつ）」

☆年長&年中クラスのCooking

☆今年度のテーマ「かみかみメニュー」

今年度は、噛むことに着目し、

かみかみメニューを提供します。

親子で噛むことについて考えてみてくださいね。



「給食」という字には、どんな意味があるのでしょうか？
今から2000年も前の人たちが作ったという古い絵のような文字を調べてみました。

【給】糸を合わせて足りるようにするという意味で、食物はひとつのものだけでは、完全な栄養はとれないので、いろいろな食品を寄せ集めて不足しないようにすること。

【食】袋の中から穀物をとりだし料理して食べ物に変化させて、これを大勢の人が一緒に楽しく食べること。

給食は、「たくさんの食品を
みんなで楽しく食べる」
ことなんですネ♪

