



給食だより

松島さくら保育園

令和4年4月1日

ご入園・ご進級おめでとうございます。期待に胸が膨らむ新年度が始まります。食は心の糧でもあります。子どもたちにとって給食の時間が待ち遠しくなるよう、頑張っていきます。本年度もどうぞ宜しくお願い致します。

松島さくら保育園の給食について

- ☆今年度の食育テーマ「SDGs」を知ろう！と題して、SDGs なメニューを提供します。(月に2回)
- ☆食育の日には、日本全国郷土料理の旅
- ☆グローバルを目指して…世界の料理
- ☆絵本と給食を結びつけた「Book de Lunch」
- ☆昨年度に引き続き「かみかみメニュー」
- ☆年長・年中クラスは、月に一度、Cooking を行います。今年度は化学変化を楽しむ“サイエンス Cooking”
- ☆毎月、自分たちでおにぎりを作って食べる「セレクトおにぎりの日」を取り入れています。



4月のかみかみメニューを紹介します。

★鮭のフレーク焼き

<作り方>

1. 魚に塩、こしょうをふる。
2. マヨネーズをまぶしつける。
3. パン粉、粉チーズ、コーンフレークを混ぜたものをまぶしつける。
4. 190℃に予熱したオーブンで10~13分焼く。

<材料> 4人分

生鮭切り身(40g)	4切れ
塩、こしょう	少々
マヨネーズ	20g
パン粉	大さじ2
粉チーズ	大さじ1
コーンフレーク	20g

- *コーンフレークは甘くないものを使用します。
- *給食ではノンエッグマヨネーズを使用します。
- *フライパンの弱火で焼いてもOKです。



お知らせ

給食献立表の活用、および提供食材について

近年、食物アレルギーが増えています。集団で保育している園で新規の発症が起こることがないように、食べたことがない食材は家庭で2回以上食べて症状がでないことを必ず確認してください。

サバ、たこ、エビなどは、未満児に対しては一律で提供しません。また、喉に詰まりやすい食材(白玉団子、ナッツ類、イカ、ミニトマト、ぶどうなど)は、全学年で提供しません。

