

3上主食弁当

パンの日

旬の食材(下線)

かみかみメニュー (●)

絵本貸し出し日



給食もりもりデー

布団持ち帰り日

赤磐市保健行事

新メニュー



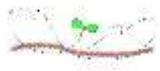
たんぽぽ・つくしグループ
月・水は主食弁当持参を
お願いします。

*食材などの都合により
献立を変更することがあります。

5月とよた保育園献立カレンダー

		行事	主食	献立名		おやつ
1	木	親子貸出		カレー風味ごはんの ミートソースかけ ハワイアンサラダ 果物		オニオンリング
2	金			●麦ごはん ●ししやもの素焼き きんぴらごぼう きゅうりの酢の物 えのきのみそ汁		●柏餅
3	土			建国記念日		
4	日			みどりの日		
5	月			こどもの日		
6	火			振替休日		
7	水			ごはん 鯖の塩焼き 炒り豆腐 野菜の酢みそ和え たまねぎのみそ汁		★ポテトブレッド 牛乳
8	木			中華風炊き込みごはん (たけのこ入り) 大豆もやしのナムル 中華風コーンスープ 果物		●はったいこクッキー 牛乳
9	金			●雑穀ごはん 豚肉と春雨の炒め物 高野豆腐の唐揚げ ブロッコリーの和え物 長ねぎのスープ		ツナサンド 牛乳
10	土			中華そば 果物		あんぱん 牛乳
11	日					
12	月			ごはん 鶏肉のさっぱり煮 しらたきの炒め物 キャベツのおかか和え もやしのみそ汁		おたのしみ
13	火	幼保交流会 (そら組)		コッペパン ポークビーンズ こぶき芋 鶏ささ身入りサラダ ごぼうスープ		●五平餅
14	水	参観日・クラス懇談会 (はなゆき・にじ組)		ごはん ●魚の磯辺揚げ 里芋の煮物 青菜の和え物 切干大根のみそ汁		バナナ豆乳マフィン 牛乳

15	木	参観日・クラス懇談会 (たんぽぽ・つくしグループ)		 中華丼 ●カミカミサラダ 果物	 	焼き <u>ポテト</u> (カレー味)
16	金	健脚活動① 		お弁当の用意を お願いします。 	 	フルーツゼリー
17	土	かえでの家開所日		あんかけうどん 果物		パタースティック 牛乳
18	日					
19	月			ごはん みそ焼き肉 かぼちの煮物 ひじきの酢の物 かみなり汁		おたのしみ
20	火	豊田小架け橋プログラム 3歳児健康診査 		食パン ポテトグラタン 人参の甘煮 大根サラダ 具だくさんスープ		ゴマだれ団子
21	水	避難訓練		ごはん 魚のねぎソース焼き 卵の花 キャベツの塩昆布和え にらのみそ汁		焼きビーフン
22	木	磐梨小架け橋プログラム (そら組)  1歳6か月児健康診査 		しのだごはん 豆腐の真砂揚げ キャベツのみそ汁 果物		みそ蒸しパン 牛乳
23	金	内科検診  育児相談 		●もち麦ごはん 具だくさんの卵焼き ●金時豆の煮物 ほうれん草の和え物 きのこのみそ汁		イタリアンラスク 牛乳
24	土			スープスパゲティ 果物		ドーナツ 牛乳
25	日					
26	月	個別懇談 (～30日まで)		ごはん 鶏肉のしょうが焼き 炊き合わせ 青菜のねばねば和え のりのみそ汁		おたのしみ
27	火	乳児健康診査 		コッペパン 鶏肉のマーマレード焼き ジャーマンポテト グリーンサラダ ミネストローネスープ	 	●梅ちりおにぎり
28	水	2歳6か月児歯科健診 		ごはん 魚のオイネーズ焼き ピーマンともやしのソテー 野菜の磯和え 豆腐みそ汁	 	●トマトチーズクラッカー 牛乳
29	木	歯科検診 		ビビンバ ワンタンスープ 果物		お好み焼き
30	金	誕生会 		ピースごはん ●春野菜のかき揚げ のっぺい汁 メロン	 	<u>よもぎ</u> ロールパン 牛乳
31	土			タンメン 果物		カップケーキ 牛乳



ぱっくん

社会福祉法人岡山こども協会
給食委員会
給食だより No.2
2025年4月30日発行

園では、こどもたちが安心して食べられるよう、安全な食事づくりを第一に考えています。
そして、給食を通して、食べる楽しさや大切さを伝えていきます。

★安全な給食づくりのため

・衛生管理の徹底

免疫力が未発達な乳幼児は、食中毒に感染すると、大人よりも“重症化しやすく”、
命にかかわるケースもあるので、徹底した衛生管理を行っています。



・誤嚥予防

誤嚥とは、食べ物や異物が気管に入ってしまうことで、窒息や肺炎などの原因となることがあります。咀嚼嚥下機能が未発達な乳幼児期への食事提供では重要です。

食べ物



一口で食べられる大きさにカット、または、かじり取りができる形



硬いもの、のどに詰まりやすい形状のものを避ける



一度に口に入れる量を少なくするように支援

環境



正しい姿勢で座る



気が散るものが目に入らないようにする



笑わせたり、びっくりさせたりしない



食べ物を口に入れたまま席を立たない

★安心感を与える「快適な食環境」

こども達がおだやかな雰囲気の中で、食事に集中できる食環境づくりを心がける。



適切な温度・湿度



光・明るさ



清潔な環境



落ち着ける雰囲気

季節の食材



さやえんどう
グリーンピース



春キャベツ



新玉ねぎ



新ごぼう



新じゃがいも



～4月の様子～

実際に食材に触れる体験も取り入れながら、こどもたちにとって、食べることが楽しいと思える給食を作っています。

はな



今日の朝おやつは煮干しです。
しっかりと噛んで、味わいます。

にじ



たけのこは、重たいね。

つくしグループ



ハヤシライス完食。
おかわりあるかな。

たんぽぽグループ



野菜もしっかり食べるよ。



食器キャラバン

園では食器や物を丁寧に扱う習慣、重量感や質感を大切に考えて、陶器の食器を使用しています。食器キャラバンを通して、食器を運ぶ時は両手で持つこと、お皿を重ねる枚数等確認をしました。



新年度が始まり、1か月が過ぎようとしています。今月のぱっくんで伝えていますが、食事を楽しむには、安心が感じられる食環境がとても重要です。今はまだ、新しい環境に戸惑っている姿や、たくさんの友達や職員との食事に心が落ち着かない様子が見られます。給食室でもこの時期は特に、こどもの様子に合わせた食材の大きさや硬さ、味付などについて相談しながら調理し、各クラスの職員に確認を取りながら、配膳量を調整しています。残食量を確認しよく食べていると、ホッとします。

給食の大きな利点は、みんなで一緒に楽しく食べることです。少しずつ園生活に慣れ、安心安全な給食を楽しくおいしく食べることから食育を進めます。

あすなるこども園 栄養士 延岡 恵子

