



入園・進級おめでとうございます。平和公園の桜も見ごろをむかえ、ぽかぽかとした春の陽気が感じられますね。必要な栄養をとるだけでなく、友だちと楽しく食事をすることや栽培やクッキングなどの食にかかわる取り組みを通して、いろいろな食品や料理について知り、体験できる色々な活動をこれから1年間子どもたちと一緒に楽しく行っていきたいと思います。正規職員の橋本、杉山とパート職員の成瀬、中公で給食を作っています。担任ほどではありませんが、子どもたち一人ひとりのことは把握していますので、食事や離乳食に関して気になることがありましたら気軽に直接給食室までお声がけください。

【登園が遅くなる場合】 給食（昼食）の提供時間は 12時半までになります。通院等で登園が間に合わないときは、昼食を食べてから登園していただきますようお願いいたします。おやつ提供時間は 15時です。おやつの持ち帰りをご遠慮いただいておりますので、園内で食べてからの降園をお願いします。

【展示食コーナー】 玄関のレターポスト横にある展示食コーナーでは毎日の給食・おやつを紹介しています。帰りにのぞいてみてください。量はフードロス削減のため少なめにしています。子どもが食べている量ということではないのでご承知おきください。夏季は衛生面から展示をおやすみしています。

【献立】 調味料はなるべく素材や製法にこだわったもの、食材は国産や地元のものを使い、和食を中心として旬や季節感、素材を生かすことを大切にしながら、行事食、イベント献立なども取り入れています。また、3月にはさくら組（5歳児）に好きな給食を聞き、リクエスト献立を行っています。1か月のうちで2週間ごとに同じ献立を繰り返すサイクルメニュー方式を取り入れています。見慣れないものに抵抗のある子ども、短期間に同じメニューを繰り返し出すことで慣れ、安心して食べるきっかけになるようにしています。

【給食レシピについて】 ありがたいことにレシピを教えて欲しいという声をいただきますが、個別での対応が難しくなっているため、翌月の給食だよりにレシピを掲載させていただきますのでよろしくお願い申し上げます。今後も知りたいレシピはどんどん教えていただけるととっても嬉しいです。

【誕生会】 誕生月の子へ向けて毎月の誕生会にケーキを作っています。さくら組（5歳児）にはリクエストをきいています。つくし・れんげ組は小さい子が多くケーキがまだ食べられない子どもが多いので、みんなが1歳になったタイミングで1歳おめでとうの会としてお祝いしています。

【給食レシピ】おからドーナツ

米粉は揚げると固くなりやすいので、おから、かぼちゃ、さつまいもなどを入れてあります。きなこをいれても香ばしくておいしいです。砂糖、BPを控えると揚げる時に爆発しやすいのでお気を付けください。

材料（5人分）

製菓用米粉 75g

ベーキングパウダー5g

おからパウダー14g

砂糖 25g

塩 ひとつまみ

豆乳 100g

揚げ油 適量

作り方

① 米粉、ベーキングパウダーを合わせて、できればふるっておく。

② おからパウダー、豆乳、砂糖、塩を合わせてよく混ぜたら①の粉類を混ぜ、手で扱いやすい硬さになるように調整する。（米粉やおからによって生地具合が違うので、豆乳は少し控えて入れ後で調整する。足りなければ豆乳を足し、ゆるい場合は米粉を足す。）

③ 生地を好きな形に整え、160～170度の油で3分くらい裏返しながらかつね色になるまで揚げる。保育園では5cm程度のカプセル型にしています。