

4月 きゅうしょくだより

アソビスイッチ 令和7年度 4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます！



給食室では子どもたちの健やかな成長を支えることができるように、栄養バランスのとれた給食を作っています。

「給食が大好き！」「おやつ時間が楽しみ！」と子どもたちに思ってもらえるよう、安心・安全な給食提供に努めてまいります。

また、給食だよりでは食に関する様々な情報を発信していきますが、離乳食の進め方や普段の食事のことなどで困っていること、給食提供についてご不明な点・ご要望などございましたらお気軽に職員までお問合せください。

今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。



アソビスイッチ保育園の給食について

- ◎食材の持ち味を活かした、うす味の給食です。
- ◎旬の食材を取り入れた季節感のある献立を心がけています。
- ◎子どもたち一人ひとりの成長に合わせた給食提供を行っています。
- ◎月に1回、子どもたちが喜ぶイベント給食を実施しています。
- ◎おやつに子どもたちが参加するクッキング保育も行っています。

・安全でおいしい給食を提供する為に、離乳食及び離乳食から幼児食へ移行した園児、またアレルギーをお持ちのお子様に関しては除去食材の確認を行っております。お手順をおかけしますが、毎月の献立表をご確認ください。

・離乳食に関しても、食材の大きさや柔らかさ等の個別対応を行っております。不明な点や心配な点はお気軽にお問い合わせください。

イベント給食



親子で Let's クッキング！

ヨーグルトケーキ

《材料 15cmホール型》

ヨーグルト…400g

卵…1個

砂糖…50～70g

レモン汁…小さじ1

薄力粉…60g

《作り方》

- ①オーブンを200℃に予熱する。
- ②全て混ぜて型に流す。
- ③200℃で20分焼き、その後180℃で20分焼く。
- ④粗熱が取れたら冷蔵庫で半日冷やす。

★砂糖の量を少なくして、ジャムをトッピングしても◎



4月の献立に使用されているアレルギー食材



卵を含む製品を同一の製造工場で生産しているもの

ロールパン・うどん