

わんぱくふたば



令和4年5月
星ヶ丘二葉園
栄養士 北島

新緑の季節になりぽかぽかと暖かい日が増え、春を感じる旬の食材が味わえるようになりました。入園、進級してから1ヶ月が経ち、少し緊張していた子ども達の表情もやわらぎ笑顔で溢れています。給食の時間では上手に食具を使いながら、まだ給食のメニューに食べ慣れない子も少しずつチャレンジして食べている姿が見られます。給食室では新しいメニューに挑戦したり、以前立てた献立を繰り返し入れることによって、前は苦手だったメニューも次は食べられるようになってほしいと思い、色々工夫して献立を立てています。5月の献立では旬の食材を多く取り入れ、子ども達にとって給食の時間が“楽しい時間”となるよう、給食室全員全力でサポートしていきます♪



星ヶ丘二葉園の給食室で行っている事



給食はうす味

濃い味に慣れないよう、また食材自体の持つ美味しさを味わってもらうために薄味にして提供しています



中心温度の管理

調理中、料理の中心温度の測定・管理を徹底し菌を死滅させています

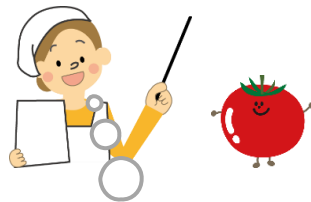
生野菜は出しません

全ての野菜には、煮る・蒸す・焼く・炒めるなどして必ず火を通してあります



食事の様子・配膳

お昼やおやつ時間にクラスに入り配膳のお手伝いをしています
食事の介助や様子を見て喫食状況を確認しています



手作りおやつ

月～金曜の15時のおやつは手作りのおやつを提供しています
(誕生日は市販のケーキを出すことがあります)



給食に関する質問やご意見、感想などがありましたらサンプルケース横に用紙がありますので是非ご利用ください！記入した用紙はサンプルケース横に箱を置いておきますので、そちらへ入れて下さい。いろいろなご意見お待ちしております♡

