

2025年



給食だより

認定こども園わんぱくはうす



4月を迎え、新年度が始まりました。ご入園、ご進級おめでとうございます。
乳幼児期は、食生活の基本を身につける大事な時期です。季節の食材を使い、薄味でおいしく、
素材の味を生かした調理を基本としています。安全でおいしい給食づくりを行っていきます。
また、行事食や郷土料理なども取り入れながら、食を通しての体験を大切にしていきます。

★毎月テーマを決めて食育の話（食育指導）を行います

★クッキングでは旬の食材のメニューや郷土料理を作ります
4月からの実施を予定しています（げんきぐみ）

★畑では夏野菜づくりを計画しています。

★離乳食は、月齢や発達に応じた食材を使用し、調理形態を工夫しながら進めます



◎元気の合言葉



早寝

早起き

朝ごはん

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、
早寝早起き、三食の食事をきちんととり、
生活リズムを整えていきましょう。

朝ごはんをしっかりと食べて登園しましょう！

～手洗い～

手洗いは、ウイルスや細菌を取り除き、
病気を予防するためにも大切です。
食事前やトイレの後、遊んだ後、
動物を触った後などには、
必ず手を洗う習慣をつけましょう。

【手の洗い方】

1. せっけんを泡立てる
2. 手のひら→手の甲→指の間→指先・爪→
手首の順に洗う
3. 水で洗い流し、きれいなタオルでふく



◎クッキング（げんき組）

4月3日（木） よもぎ団子

【持ってくるもの】

エプロン・三角巾・マスク



調理は、
吉田新菜 西村亜矢 川村郁子
増輪由紀子 山浦千恵 が担当します。
ご質問・ご相談などございましたら、
気軽にお声かけください。

お野菜たっぷりの和食中心です！

