



今月のテーマ 『ご入所・ご進級、おめでとうございます！』



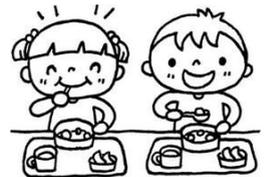
新入所のお友だちはドキドキの毎日ですね。様々な経験を通して、みんなで食べる喜びや食事に興味が持てるように努めていきたいと思えます。給食室では、旬の食材を使った安全でおいしい給食を作っていきますので、どうぞ、よろしくお願い致します。



給食で気をつけていることについて



- ① 衛生管理に気をつけて調理をしています。
- ② 子どもの食べやすい味付けや盛り付けを工夫しています。
- ③ 食材は基本的に当日に納品して調理しています。
- ④ アレルギー疾患があるお子さんに個別に対応をしています。
アレルギー等で食べられない食品がある方は、保育所長にご相談ください。医師が作成する「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」により除去食等の対応をします。



【家庭でお願いしたいこと】

- 1 食事の前に手洗いをしましょう
- 2 食事のあいさつをしましょう
- 3 楽しい気持ちで食事の時間を過ごしましょう



☆お子さんの食事等で、ご質問やご相談がありましたら、給食室へお気軽にお声かけください。

今月の給食おすすめレシピ

「じゃがまるくん」



八潮

保育所のおやつで人気のメニューをご紹介します。おうちで作ってみてください。



★子ども1人分(1個)

エネルギー 135 kcal/たんぱく質 3.1g/塩分0.4g

材料

6個分

- じゃが芋 …… 2個
- 塩 …… ひとつまみ
- A 砂糖 …… 小さじ1/3
- こしょう …… 少々
- ベビーチーズ …… 6個 (1個10~15g目安)
- 片栗粉 …… 大さじ3
- 油 …… 適量

作り方

- ①じゃが芋は皮をむいて、いちよう切りする。
チーズは大きければ、半分に切る。
- ②じゃが芋はゆでて、柔らかくなったら、湯切りする。そのまま、空炒りして、水分を飛ばす。水っぽさが無くなったら、マッシュする。
- ③②にAを加えて、混ぜる。6個に分ける。
- ④③を少し薄くして、チーズを包み込む。周りに、片栗粉をムラ無く、まぶす。
- ⑤鍋に油を入れて、熱し、170℃位の温度になったら、④を入れていく。
周りがきつね色になったら、できあがり。(じゃが芋がゆでて加熱されているため、周りに色が付けば、できあがり)

今月の旬の食べ物



旬の食べ物は、おいしく・栄養がたっぷり含まれています。今が旬の食べ物をご家庭の料理に加えましょう。

【たけのこ・玉ねぎ・キャベツ・さやえんどう・いちご等】

