

ご入園ご進級おめでとうございます。どきどきわくわくしながら迎えた 4 月。いよいよ新年度の始まりです。給食の時 間が子どもたちにとって笑顔になったり、ほっとしたりするような時間になるよう、衛生管理や感染予防を徹底し、安心 安全でおいしい給食を心を込めて作っていきます。食事についての悩みや気になる献立等ありましたら、気軽にお声 かけください。毎日の給食は玄関ホールのブラックボードに紹介をしていますので、是非見てみてくださいね。

# お楽しみ給食で日本旅行。

今年度のお楽しみ給食のテーマは日本の郷土食とご当 地料理です!一昨年も同じテーマでしたが、まだまだ紹介 したいごはんが日本全国には沢山です。一昨年には見ら れなかった都道府県の様々な料理や方言、名所などを給 食を通して楽しく子ども達に伝えていきます。大きな日本 地図を皆で埋めていきますよ。段々いろいろな色になって いく日本地図を楽しみにしていてください!





好きな給食:鶏肉とポテトの揚げ煮 ◎:揚げ物得意よ!ランチルームで待ってるね!

増田綾乃…コック服の色:赤 好きな給食:オムライス風 ◎:新人です!頑張っておいしい給食作ります!

原田好美…コック服の色: 橙 好きな給食:菜摘先生が作る唐揚げ ◎:今年は産休に入ります!まだまだフルパワー!

近藤栄里…コック服の色:緑 好きな給食:鶏肉のみそ漬け焼き 😊:4児の母ちゃん!おいしい給食ご期待ください!

栄養いっぱい、笑顔いっぱいの給食室です。大きいな窓で外からも見えるので、のぞいたり、手を振ったりしてくださいね♪



小澤菜摘…コック服の色:黄

園長先生の おすすめメニュー

### ●材料●4人分

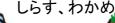
- •鶏もも肉…300g
- ・にんにくチューブ…2cm位
- ・100%オレンジジュース 100ml
- •しょうゆ…50ml

### ●作り方●

- ①鶏もも肉を食べやすい大き さにカットします
- ②Aをよく混ぜ合わせ、①の 鶏肉を 20 分程漬け込みま
- ③漬け込んだ鶏肉をフライパ ン又はオーブンで火が通る まで焼いて完成です

## <旬の食材>

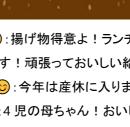
アスパラガス、キャベツ グリンピース、さやえんどう 玉ねぎ、にら、あまなつ グレープフルーツ、さわら





















**丫ㅜㅜㅜ わかばっこ農園 ~~~~~** 

園には花壇の一角にプチ農園と、わかば保育園の近 くにわかばっこ農園という大きな畑があり、旬の野菜

を四季折々育てています。子ども達はお水かけや草

取り、虫に食べられていないかのパトロールなど、率

先して畑のお仕事をしてくれます。プチ農園は準備中

ですが、わかばつこ農園では今年度の収穫を目指し

て、2 月にある野菜の種を蒔きました!4~5 月に収





