



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！一昨年と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ような料理や方言、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お楽しみにしてください！

園には駐車場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、わかばっ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月に収穫の時期を迎えます。第一号の野菜は何でしょうか！お楽しみに！



私たちが給食を作ります！！



- 岩付朋華…コック服の色：黄 好きな給食：ミートソーススパゲティ ☺：一生懸命頑張ります！温かく見守ってください！
- 望月梨沙…コック服の色：赤 好きな給食：から揚げ ☺：1年よろしくお願ひします！
- 大石知代…コック服の色：緑 好きな給食：カレー ☺：よろしくお願ひします！
- 吉田今日子…コック服の色：緑 好きな給食：魚のマヨネーズ焼き ☺：栄養満点でおいしい給食を作ります！

栄養いっぱい、笑顔いっぱいの給食室です。大き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♪



<オレンジチキン>

園長先生のおすすめメニューです！

●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分程漬け込みます
- ③漬けた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
- しらす、わかめ

