令和７年度
あゆみ保育園

４月給食だより

園長　　江郷勝哉
給食　　野口奈々

今月の目標

４月の給食の目標

感謝の気持ちを持って食べる

〇「ありがとう、いただきます、ごちそうさま」の挨拶を行い、感謝の気持ちをもって食べる。

マーボーブロッコリーのレシピ

子どもたちに人気のレシピです♪

〈材料〉（4人分）

・豚ひき肉…100g　・にんにく…1片
・ブロッコリー…1房　・しょうが…1片
・人参…1/4本　・ごま油…大さじ1
・豆腐…100g　・醤油…小さじ1
・オイスターソース…大さじ1　・水…30ml
・水溶き片栗粉…適量（水1.5：片栗粉1の割合）

〈作り方〉

① ブロッコリーは一口大、人参は短冊切りにし、茹でる。豆腐はさいの目切りにする。
② フライパンにごま油とにんにく、しょうがを入れて弱火にかけ、豚ひき肉を加えて炒める。
③ 醤油、オイスターソース、水を加えてひと煮たちさせ片栗粉でとろみを付ける。
④ ①を混ぜたら完成！

【ＩＣクラスのメニュー変更】
4/3（木）手打ちうどん→乾麺
4/9（水）赤飯→精白米
4/25（金）いなり寿司→きつねごはん

４月の行事予定

９日（水）　**お誕生日会**
お誕生日のお祝いメニューを提供します。
２５日（金）**こどもの日メニュー**
こどもの日の特別メニューを提供します。

いただきますとごちそうさまの大切さ

「いただきます」の意味

「いただきます」は、ただ「たべます」という意味で言うのではなく、様々な動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。心から感謝して食事を始めましょう。

「ごちそうさま」の意味

「ごちそうさま」のちそうは漢字で馳走と書き、「駆け走る」という意味を持っています。食べ物には、食材を育てる人、収穫・運搬する人、調理・盛り付けをする人など、たくさんの人が関わっています。そんな人々の働きに感謝して、心から「ごちそうさまでした」というのです。

食事の度に心を込めて「命」や「人」に感謝する。そんな些細な習慣から人や生き物を大切にする心が育っていくかもしれませんね。

～給食より～

令和7年度も安全でおいしく、お子様に喜んでいただけるような給食作りを目指していきます。今年度もどうぞよろしくお願い致します。

様々な食を通した経験から、食の自立へ向けてのお手伝いが出来ればと考えております。また、お子さま達に食に興味を持ってもらうために、毎月幼児クラス対象に栄養指導や、今年度の新たに BOOK メニューの提供を５月から行います。ご家庭でも、食事のマナーなどについてお話してみてください。

＊おたよりを紙媒体で欲しい方は、事務所までお越しください。また、おたよりは園のホームページにも記載しております。