

給食だより

アイリス保育園
令和8年4月1日

ご入園、ご進級おめでとうございます。暖かな春の陽気とともに、新生活がスタートしました。新しい環境で過ごす子ども達は不安に感じることもあるかと思いますが。今月の献立は、子ども達が安心しておいしく食べられるように、ご家庭でも食べ慣れた“から揚げ”や“肉じゃが”などを取り入れています。楽しい食事や様々な食体験を通して、子ども達が食への関心を持てるような環境づくりを目指していきます。今年度もどうぞよろしく願いいたします。



<手作りお弁当の日>

子ども達は、愛情たっぷりの手作りお弁当をとっても楽しみにしています。お弁当を食べながら、好きなおかずのことや、作ってくれた人のことを嬉しそうに話す姿がみられます。お忙しい中ではありますが、ご協力をお願いします。

令和8年度 お弁当の日（予定）

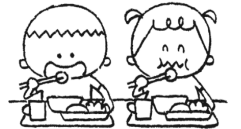
6月中旬 9/30(火) 10月中旬 12/28(月) 3/31(水)

* 保育園で離乳食を食べているお子さんは、お弁当の持参は必要ありません。お弁当の日が近くなりましたら、お知らせボードに『お弁当のポイント』を掲示いたしますのでご確認ください。

<副食費・主食費について>

本園の3歳以上児の副食費、主食費は以下の通りです。

副食費	1号認定こども	3,500円	主食費	700円
	2号認定こども	4,500円		
	新2号認定こども	4,500円		



ご登録の口座から毎月23日に引き落としになります。

一年間に必要とされる副食材料費の月額となりますので、欠席や土曜保育を恒常的に使用しない場合も、減額や日割計算はございません。副食費が免除の対象となる方も、主食代はご負担いただくこととなります。

なお、昨今の食材高騰の影響で、値上がりがある場合もございます。ご留意下さい。

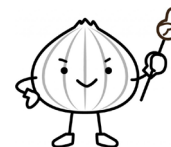
今月の食材【新たまねぎ】 佐賀県産

～ 誕生会の給食で使用する食材を、給食だよりでご紹介します。～

今年度より、岩手県産の他にも全国各地の食材も使用していく予定です。～

秋に種をまき、春先に収穫され乾燥させずに出荷される玉ねぎで、3～5月に旬をむかえます。水分が多く皮が薄く柔らかいため辛みが穏やかで加熱すると甘みが増し、とろっとした食感になるので、玉ねぎが苦手という場合でも挑戦してほしいです。

4月22日(水)の誕生会で、新たまねぎを使用した「桜えびと新玉ねぎのかき揚げ」を提供します。どうぞお楽しみに！



保育園の給食について

保育園では、年齢に応じた栄養摂取基準量の約半分を給食(昼食・おやつ)で提供しています。献立は、**地産品、郷土食、季節感や食文化を考慮した行事食、咀嚼を促すかみかみ給食**などを取り入れて作成しています。また、食育の一環として、**野菜の栽培、クッキング、手作りお弁当の日**も行う予定です。

★ 硬い豆やナッツ類、ぶどう・プチトマト(丸ごと)、白玉団子、もち等は、誤嚥を防ぐために使用していません。ご家庭でもご注意ください。

<完全給食>

アイリス保育園の給食は、3歳以上児も完全給食です。子ども達は、炊きたてのホカホカご飯【岩手県産銀河のしずく】を喜んで食べています。白いご飯を基本に、混ぜご飯や麺類など、子ども達の食体験を広げたいと思います。

★ 土曜日の給食は、3歳以上児は副食のみになります。白いご飯をお弁当箱に詰めて、忘れずに持参してください。(衛生上、ご飯の粗熱を取ってから蓋をしましょう。)