ぱくぱくだより

2024年
4月号

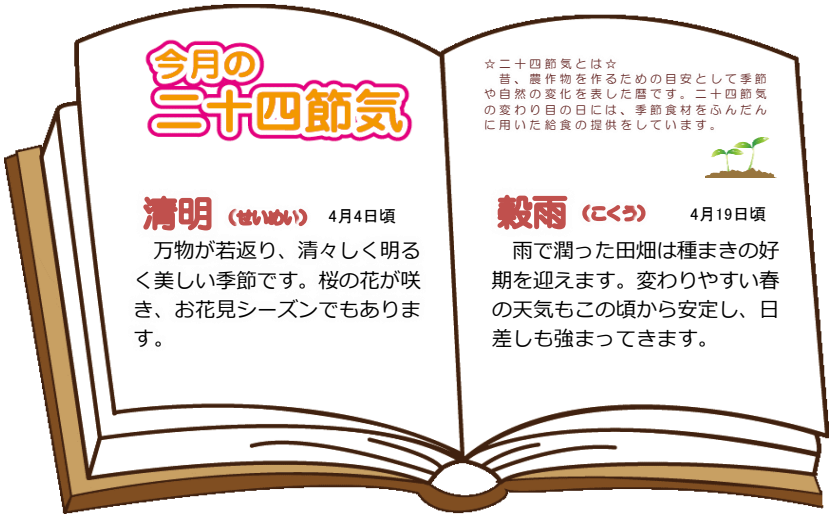
気持ちの良いぽかぽか陽気と共に、新年度がスタートしました。またひとつお兄さん、お姉さんになった子どもたち。規則正しい生活を心がけ、新年度も元気に過ごしていきましょう。

4月は様々な野菜が旬を迎えます。寒さが厳しい冬を乗り越えて成長する春野菜は、とても栄養豊富です。また、老廃物を体外に出してくれる解毒作用や、新陳代謝を促す働きをしてくれます。独特な苦みがあるものは、小さく刻んだり下茹でをすることで子どもたちでも食べやすくなるのでおすすめです。旬の野菜を食べて、

《給食室より》

ご入園・ご進級　おめでとうございます。

今年度も、安心安全な給食　そして子供たちの記憶に残るような食育を
提供していけるようスタッフ一丸となり頑張ってまいります。
ご家庭でもご協力お願い致します。



≪毎月19日は食育の日です≫

おやつの役割

子どもは消化機能が未熟であり、一度にたくさんの量を食べられず、3回の食事だけでは必要な栄養を摂取することが出来ません。そのため、乳幼児期の子どもたちにとってのおやつには、食事で不足した栄養を補うという大切な役割があります。

おやつと言えばお菓子やジュースなど甘いもののイメージがありますが、腹もちの良いおにぎり、素材本来の甘みを味わえる焼き芋、歯ごたえのある野菜スティックや果物などもおすすめです。

ただし、おやつを食べすぎてしまうと次の食事が食べられなくなってしまうため注意が必要です。1回に食べる量だけお皿に出すなど、工夫しておやつの時間を楽しみましょう。

鶏肉のマーマレード焼き

«約4人分»

・鶏もも肉	200ｇ
・マーマレード	25ｇ
・醤油	大さじ1/2
・料理酒	小さじ1

«作り方»

①調味料、マーマレードを合わせ、調味液を作ります。

②①に鶏もも肉を漬け込みます。

③クッキングシートを敷いた天板に並べ、170－180℃のオーブンで15～20分焼きます。

☆マーマレードの効果☆

ジャムに含まれる糖や柑橘由来の酸には、お肉をやわらかく仕上げてくれる効果があります。

◎二次元コードを読み取ると
参考動画を見ることができます。

食育と給食道で世界へ発信
ミールケア