

# 給食室おたより **4月号**

進級・入園おめでとございます。

今年はお花の開花が早く、4月とは思えない暖かい日が続いていますね。

ひとつ大きくなり、新しいクラスや先生にワクワク・ときどきしている姿が見られますね！

今年度も給食室では3つのポイントを日々大切にしながら、子どもたちが食事の時間を楽しみができるような給食づくりに励みたいと思います。

## 1. 安全に

給食のおいしさも大切ですが、『安心・安全』であることを一番大切にしています。給食室が衛生的であること、十分な炊飯調理を行うこと、食材の産地を確認することを心がけています。

## 2. 季節を感じる

旬の食材を取り入れ、子どもたちが食事を通して季節を感じられる給食づくりを意識しています。

夏はほひんやり冷たいおやつや、冬はほかほかな温かいメニューを提供していきます。

また、毎月のお誕生会ではその月の季節や行事（クリスマスなど）にちなんだメニューや盛り付けの工夫をしています。秋の試食会では写真で紹介しますのでお楽しみにしてください！

## 3. 素材の味を活かしながら

子どもたちは、大人がおいしいと感じる味付けの約半分で食事をおいしいと感じます。大量調理ならではの、野菜本来の甘みやだしのおいしさを活かして、身体に優しい味付けを心がけています。

そして、様々な味ご合わせるように幅広いメニューづくりを意識しています。

以上、3つのことを大切にしながら、子どもたちの食事の時間が豊かになるような給食やおやつを提供していきたいと思ひます。そして、苦手なものでも「給食でなら食べられるよ!」「お友だちと一緒に食べられるよ!」という子どもたちの姿も大切にしていきたいと思ひます。