



# 4月の給食だよ

花いっぱい、あたたかな春が来ました

暖かい日が多くなり、過ごしやすい春らしい陽気になってきました。乳児院でも子ども達の植えたチューリップがつぼみをつけ、雪やなぎやパンジーが咲いています。4月は春の食材もいっぱい。春キャベツやアスパラガス、たけのこ、新じゃが芋に新玉ねぎなど…子ども達にも、おいしい春を感じられるような食事を作りたいと思います。

今年度も子どもたちが楽しい食生活を送れるよう、給食部一同で取り組んでいきたいと思っています。

## すみれ乳児院でのお食事は…

- ・ 和食を中心とした、日本の食文化を大切にしています。
- ・ 食材は国産のものを使用しています。
- ・ 天然のダシを使い、素材の味を生かした調理をしています。
- ・ 月ごとの行事食や、子どもたちの目の前で食事を作る手作り給食を通じて、季節感と食への興味、関心を育てる取り組みをしています。
- ・ 子どもの成長や体調に応じて、日々の食事を工夫しています。



## 2020年度給食部方針



- ① 支援部と連携し、子どもたちが家庭的な食生活を経験できるように、ホームでの調理機会をより充実していきます。
- ② 子どもたちの食べている様子を見に行き、栄養業務や調理業務に生かします。
- ③ 子どもの体調や食べる状況に応じ、食事内容や調理形態、調理・分配時間に配慮します。
- ④ 栄養業務を充実させます。子ども一人ひとりの月齢や年齢に沿った食事形態、量について議論と検討を進めます。
- ⑤ 日常的な清掃と、必要に応じて定期的な清掃も行い、いつも清潔な職場にします。
- ⑥ 食品倉庫は定期的な点検と整理整頓をし、非常食の整備もします。

## あおいろグループ

### ♪楽しいピクニックとお弁当♪



3月13日にお弁当を持って、鶴見緑地までみんなで歩いてピクニックに出かけました☆当日はとっても天気が良く、ピクニック日和でした。木の枝を拾ったり、ハトを追いかけたりと自由に遊びながらお弁当を食べる場所を探し歩いていると、途中でお馬も見ることができました☆お弁当は、おにぎり2種類、ゆで卵、ウインナー、サツマイモでした！みんなたくさん食べて、満腹になると木の下にたくさん落ちていた落ち葉で遊びました。すべり台でも遊び、いっぱい遊ぶことができました。でも子どもたちはもっと遊びたかったようで、帰るときに「あと1回」を何回もくり返していました。

帰り道はみんな遊びつかれて眠たそうにしている、お部屋に着くと布団にまっくら！気持ちよさそうにお昼寝をしていました☆





# 4月 予定献立表

すみれ乳児院 2020年4月1日発行

月日	曜日	朝食	昼食	間食	夕食
1日 15日 29日	(水)	ご飯 ふりかけ みそ汁	ご飯、鮭のつけ焼き、筑前煮 すまし汁、果物 29日：ご飯、さばのきじ焼き 根菜きんぴら、すまし汁、果物	ヨーグルト 菓子 お茶 	魚介のトマトスープパスタ 大根サラダ、果物 29日：そうめんチャンプルー なすの煮物、果物
2日 16日 30日	(木)	パン みかん缶 スープ	ご飯、マーボー豆腐 チンゲン菜炒め スープ、果物 16日：お花見弁当 	雑穀おにぎり お茶 30日：菜飯おにぎり お茶	たけのこご飯、白身魚のいそべ焼き 小松菜の海苔和え、すまし汁、果物 30日：さわらの野菜あんかけ かぼちゃの煮物、みそ汁、果物
3日 17日	(金)	ごはん ふりかけ みそ汁	ご飯、鶏の照り焼き さつま芋の甘煮、五目汁 果物	バナナケーキ 牛乳	ご飯、キャベツメンチかつ マカロニサラダ みそ汁、果物
4日 18日	(土)	パン2種 バナナ 牛乳	焼うどん 高野豆腐の煮物 果物	蒸し芋 お茶	ご飯、さばのみそ煮 にんじんきんぴら すまし汁、果物
5日 19日	(日)	食パン チーズ・ツナ缶 ミックスキャロット	豚丼 じゃが芋のオカ力和え みそ汁、果物	菓子 牛乳	ハヤシライス フルーツポンチ
6日 20日	(月)	ごはん ふりかけ みそ汁	ご飯、ぎせい豆腐 ひじきとさつま芋の五目煮 すまし汁、果物	じゃこトースト 牛乳	ご飯、さわらと春野菜のホイル焼き キャベツの土佐煮  みそ汁、果物
7日 21日	(火)	パン2種 バナナ 牛乳	ご飯、千草卵 切干大根の煮物 みそ汁、果物	ヨーグルト パリパリ煮干し お茶	ご飯、鮭のパン粉焼き ほうれん草のごま和え すまし汁、果物
8日 22日	(水)	ご飯 ふりかけ みそ汁	ご飯、豚とアスパラガスの炒め物 かぼちゃの煮物 みそ汁、果物	ホットケーキ 牛乳 	ちゃんぽん麺 青のりポテト 果物
9日 23日	(木)	パン みかん缶 スープ	カレーライス 春キャベツのサラダ 果物	五平餅 お茶 	ご飯、豆腐のまさご揚げ 納豆和え すまし汁、果物
10日 24日	(金)	ごはん ふりかけ みそ汁	ご飯、さばのきじ焼き 根菜きんぴら、すまし汁、果物 24日《防災食》各ホームで取り組み	手作りプリン (カラメルなし) 牛乳	ご飯、レバー入り煮込みハンバーグ ブロッコリーソテー スープ、果物
11日 25日	(土)	パン2種 バナナ 牛乳	わかめうどん さつま芋のいとこ煮  果物	麩ラスク 牛乳	ご飯、カレーの揚げおろし煮 白菜のオカ力和え すまし汁、果物
12日 26日	(日)	食パン チーズ・ツナ缶 ミックスキャロット	ブルコギ丼 長芋の中華煮 果物	菓子 牛乳	ご飯 クリームシチュー フルーツヨーグルト
13日 27日	(月)	ごはん ふりかけ みそ汁	ご飯、肉豆腐 キャベツのしのだ煮 すまし汁、果物	いちごババロア 牛乳	みそ煮込みおじや もやしのごま酢和え 果物
14日 28日	(火)	パン2種 バナナ 牛乳	焼きめし 豚と白菜の中華煮 果物	お好み焼き お茶	ご飯、ミートローフ かぼちゃの豆乳煮 スープ、果物

## 4月の給食予定



### 4月16日・お花見弁当

：各ホームでお弁当を作って、みんなで頂きます

### 4月24日・防災食

：各ホームで被災時想定  
の災害食づくりに取り組みます



## おにぎりを作ってみよう

2歳を過ぎると、両手を使って丸い形を作る力がついてきます。大人が少し援助をして、おにぎり作りにチャレンジしてみましょう。初めは、ぼろぼろとこぼれないよう、ラップフィルムを使って作るのがおすすめ。ごはん茶わんにラップフィルムを敷き、ごはんを包んで、ひとねじりした物をにぎります。ごはんの量は子どもの手に収まるよう加減しましょう。

