

# 食育だより

春の陽気や色鮮やかな花々に包まれ、入園・進級の日を迎えました。職員一同、子どもたちが元気に登園してくれるのを見て、元気をもらっています。給食課では、旬の食材を使った安全でおいしい給食を提供してまいります。  
これから、どうぞ宜しくお願い致します。



## 今月の郷土料理（13日）

あじのさんがやき（千葉県鴨川市）

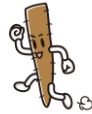


## ☆給与栄養目標量☆

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
乳児	457kcal	19g	13g	1.3g
幼児	621kcal	25g	17g	1.6g

## 今月の食育の日（20日）

かも煮



いい歯の日(18日)なので

噛むことを意識



## OURS の給食

OURS 給食では、栄養士による栄養管理に基づき、発達段階や身体的アレルギーの有無によって調整し、安全で美味しい給食づくりを心がけています。

子どもたちの成長に良い食体験が提供できるよう、様々な食材を使った郷土料理や食育活動、今日は何の日になんだ特別なメニューなどを展開しています。

## 郷土料理について

郷土料理は、各地の名産を上手に活用し、その地の気候や地質等の風土に合うように作られた料理です。また、郷土料理を食べて知ることは、地域でとれる農水産物への興味や、日本の文化を感じるきっかけづくりにつながります。

今月は千葉県鴨川市の【あじのさんがやき】が給食で提供されます。

