

ちやいれっく戸塚保育園

春

保育園の給食に慣れてもらうため、食べ慣れている食材や料理を中心に、食材の切り方も工夫して提供しています。
給食で使用する食材に触れて名前を覚えたり、ラップで出来るおにぎり作りなどを行いました。



夏

旬の夏野菜を献立にたくさん取り入れ、様々な食材に触れました。とうもろこしの皮むきをしてとうもろこしご飯を作ったり、すいか割りを行いました。
給食にどんな食材が入っているのか興味を持てるよう小さく切りすぎず、彩りが残るよう調理の工夫をしています。





秋

様々な種類のきのこを手でさいて、色や形の違いを知りました。残りがちだったきのこも食育後は完食できるように。

いわしの骨で作ったせんべいは幼児さんに大人気でした。

薄味でもおいしく食べられる味覚を育てるために、だしを意識して調理を行っています。



冬

ゆっくりよく噛んで食べる習慣が身に付くよう、根菜を中心に様々な食材を取り入れ、食感が残るよう工夫して調理しています。

乾燥食品のおいしさを知ってもらうために干し芋をおやつに提供し、よく噛むことで甘みが増しておいしい事を伝えました。

