

桜が咲く4月は新しい出会いの季節です。

桂ぶどうの木こども園に入園されたおともだち、ご入園おめでとうございます。そして、ひとつくみが大きくなったおともだち、今年度もよろしく願いいたします。

桂ぶどうの木こども園の給食は、子どもたちの健やかな成長を願い、季節のお野菜をたくさんとりいれて私たちは笑顔で作り、子どもたちは笑顔で食べてくれる、そんな美味しい献立を考えていきます。家庭の味を大切にしてお家でも作れるメニューです。レシピは給食だよりなどでまた紹介していきますね。

調理室の大きなオープンキッチンには、こどもたちに給食を「五感」で味わって伝えられる楽しい場所にしていきます。いつでもオープンにしていますので色々とアドバイスやこどもたちの様子など伝えていただくと嬉しいです。



給食担当者の紹介

☆山崎伸子です☆

私はこどもの頃、人参が嫌いでした。給食では毎日人参を使いますが今でも自分でよそうおかずには人参が無意識に？少なくなっていて苦笑です。食の細かったこどもの頃、嫌いだった食材にはたくさんの懐かしい思い出があります。うさぎ年生まれでうさぎが好きな私にむけて母が「人参が大好きだからうさぎはかわいい」とか「人参たべるとかわいくなる」とか「うさぎ年だから人参食べよう」とか・・・

嫌いで食べられなかったはずなのに思い出はなぜかとっても懐かしく楽しい記憶ばかりです。家族で食べるごはんは栄養だけではなく、たくさんの素敵な思い出が刻まれていきます。そんな「心の栄養」を大切にしていきたいと私たちは思っています。

☆西村幸代です☆

春の陽気とともに新年度がスタートしました。入園、進級おめでとうございます！調理室ではこどもたちに美味しく楽しく食べることができる、そして栄養のバランス良い給食を毎日心掛けて作っています。新入園児さんにも喜んでいただけるように献立を工夫していきたいと思ひます。私もまだまだ慣れない中ですが、みんなと一緒に成長していきたいと思ひます。

☆中江啓介です☆

ぽかぽかの春の陽射しに包まれて新しいクラスでの一年が始まりました。こどもたちに美味しく楽しんで給食を食べてもらえるように日々の給食を作りたいと思ひます。よろしくお願ひします。

桂ぶどうの木こども園の給食は



- 衛生管理を徹底し安全で美味しい給食を作ります。
- 旬の野菜をたっぷり使って、「見て、聞いて、触って、匂って、味わって」五感で味わう彩り豊かな給食を作ります。
- 和食はもちろんのこと、洋食・中華も今では日本の味になっています。そんなご家庭での食卓を大切に、園でもバラエティ豊かな献立をとりいれていきます。
- 栄養のバランスを考えて必要な栄養が摂れる給食を作ります。
- 季節ごとの行事を大切に行事食をとりいれていきます。
- こどもたちとは食を通してかわかっていき、楽しく話をし、またクッキングなどで食への関心を深めこどもたちのリクエストメニューもたくさん作っていきます。