

# 4月 **給食だより** **大宮みちのご保育園**

入園おめでとうございます。新しい生活がスタートする4月になりました。  
 環境の変化で疲れやすくなる季節です。朝ごはんをしっかり食べて、元気に登園しましょう。  
 調理室では、安全でおいしい給食となるよう一同協力して頑張りますので、よろしくお願いします！

## ～大宮みちのご保育園の給食について～



- 🌸 自園調理の完全給食を実施しています。  
おやつも毎日全て手作りで。
- 🌸 食べ物の持ち味を活かしたうす味です。
- 🌸 旬の食材を取り入れた  
季節感のある献立を心掛けています

- 🌸 ごはんが中心の和風献立がメインです。
- 🌸 安全を考慮して果物以外は全て加熱し  
生野菜は出しておりません。
- 🌸 お誕生日会にはお赤飯を提供しています。

## **クッキング**

### りんごケーキ(4/17)



材料		
ホットケーキミックス	200 g	
卵	2 個	
サラダ油	50 ml	
砂糖	80 g	
りんご	1 個	
牛乳	適宜	

- ・オーブンを 170℃ にセットし予熱しておく。
- ・りんごは 8 等分に切りスライスする。
- ・ボールに卵、サラダ油、砂糖、ホットケーキミックスを入れて混ぜ、りんごを入れて牛乳でかたさ調整をする。
- ・クッキングシートをひいた天板に生地を流し 170℃ で 20 分くらい焼く。



子どもたちが園の給食でどんなものを食べているのか、保護者の皆様も献立表をチェックしてみてください♪また、事務所付近に給食の見本を毎日飾っていますので、ぜひお帰りの際にご覧ください。

「今日は何をたべたのかな?」「おいしかった?」と声をかけてあげることで、食への関心が高まりますよ。ご家庭でも食べ物のお話をたくさんしてみてくださいね。給食レシピも今後給食だよりでお伝えしていく予定ですので、参考にしてみてください。気になるレシピ等ありましたらお気軽に給食室までお声かけください♪