



令和6年4月1日 発行
さくら保育園

新年度を迎え、新しい生活が始まりました。環境が変わってちょっぴり不安な子どもたちも、お友だちと先生と楽しい給食の時間を過ごしてほしいです。これから1年、心とからだの成長を食育でサポートし、今年度も楽しい食環境づくりに努めてまいります

こいのぼり集会
たけのこは、端午の節句のころに旬を迎え、ちょうど美味しい時期です。また、成長が早く生命力にあふれることや、竹がまっすぐに育つことなどから、子どもたちの健やかな成長を願う端午の節句にはぴったりの食材です！
25日はたけのこいり炊き込みごはんです

給食行事予定

4月9日	よいP(ピー)マンの日
4月17日	なすび記念日
4月19日	よいきゅうりの日
4月25日	こいのぼり集会・おたんじょう会

心を込めて…

「いただきます」

何気なくしている食事のあいさつには、それぞれ意味があります。今日はそんなことを考えながら、心を込めてあいさつしてみませんか？

いただきます

食材となる動植物の「命をいただきます」という意味があります。

ごちそうさま

「ご馳走さま」と書き、食材を育てる人、運ぶ人、調理する人など、さまざまな人の「馳け走り」に感謝するという意味があります。

△子どもの誤嚥△

最近、食べものによる誤嚥の事故のニュースを見かけますね。食品による窒息は低年齢児で多いことが分かっています。誤嚥が起きやすい理由としては、食べる側と作る側それぞれに要因があります。

【食べる側の要因】

- ・食べる力(噛む・飲み込む等)
- ・食事の時の行動
走り回っていた、何個もほおぼってしまった…など

窒息に繋がりにくい食べ方

- ・水分を摂ってのどを潤してから食べる
- ・一口にたくさん詰め込まない
- ・よく噛んで食べる
- ・食べることに集中する
- 一口の中に食品があるときにしゃべらない
- あおむけに寝た状態、歩きながら、遊びながら食べない

【作る側の要因】

丸く、つるっとした物

ミニトマトやブドウは1/4に切って出す。白玉も要注意。

丸くて固い物

ナッツや固い豆類は5歳頃までとらないようにする。

パサつく物

パン類、芋類など。水分と一緒にとって。

弾力性のある物

しらたきなどは小さく切って。

♡3月食育♡

●3月13日 サンドイッチづくり (そら)

サンドイッチデーにちなんでサンドイッチ作りをしました🍞

食パンにハムとチーズをのせて、ツナマヨをぬってはさんで食べました。「はじめて作った！」という子どもたちもいましたが、上手につくることができていました😊

●3月19日 うどんづくり (うみ)

うどんできた！の絵本を読んでもらい、うどんの作り方を学びました。その後、うどんをみんなで協力してふみふみしました。ふくろに「おやすみ」の顔をかいてもらい、冷蔵庫で寝かせました。みんながよく踏んで捏ねてくれたので、コシのあるうどんができあがりました。「もちもち〜！」「筋肉みたいだった！」と感想を教えてくださいました。



🌙 おやすみ ✨

