

平成29年11月

園庭の大かまきり

幼保連携型認定こども園
ニコニコ桜保育園 南郷町8-12
ニコニコ桜夙水園 結善町1-28
<http://www.2525sakura.com/>
tel 75-0024 fax 75-0444

ニコニコ桜だより11月号

平成29年度の子育て支援事業のお知らせ

◎育児講座 「保育園のおやつ」

開催日時：11月9日(木) 10:00～ ※お申し込みはお早めどうぞ。

🌸 ニコニコ桜保育園の給食について 🌸

ニコニコ桜保育園・ニコニコ桜夙水園では、子どもたちの健やかな成長のために、毎日、常駐の栄養士がバランスのとれた、そしてとても美味しく食べやすいオリジナルの献立を考え、お昼ごはんはもちろん、おやつやパンもすべて、園内で手作り調理して提供しています。今回は保育園のお昼ご飯の給食やおやつに関する考え方を少しご紹介します。

保育園は集団給食が基本です。1歳半までは基本的に家庭で食べたことのない食材は給食では提供しません。1歳半を超える子どもについては、同じ食材を用いた食事を提供しますが、年齢に応じて野菜の刻み方をかえたり、パンの形を変えたりなど誤嚥事故につながらないように、細心の注意をはらい、苦手な食材は個別に量を減らしてがんばれるように配慮しています。

栄養バランスや咀嚼力をつけることも考慮して、様々な食材を使っていますが、アレルギー食材については完全除去という西宮市の指導にもとづいて、通常食とは別に調理します。なお、アレルギー対応には医師の指示が必ず必要です。また集団給食ですので、アレルギー対応以外の除去など普通食の個別調理には対応していません。

子どもたちが毎日食べる給食ですので、出来合いの冷凍食品はいっさい使用せず、可能な限り食品添加物を含まない食材と調味料を用いています。例えば「無塩せきベーコン」「北海道産大豆」「北海道産小麦粉」「にがり100%のとうふ」「国産しいたけ」、調味料は「天然干の塩」「無添加醤油」「グレープシードオイル」など。そして園内の田んぼで育ったお米や、園庭で採れる果物（さくらんぼ、やまもも、びわ、甘夏、レモン、梅、ヨモギ、ざいふりぼく（ジュンベリー））、野菜などを給食に採り入れています。



【材料】 （4人分）

豚肉（バラ）	50g
豚肉（ロース）	50g
キャベツ	150g
人参	40g
刻み昆布	6g
味噌	15g
三温糖	8g
しょうゆ	8g
油	5g
にんにく	5g

＜手順＞

- ①刻み昆布はボウルで20分水戻しします。
- ②フライパンにみじん切りにしたにんにくと油を入れ中火で炒めます。すぐに豚肉も加えて炒めます。
- ③せん切りにした人参と戻して水を切った刻み昆布も加えさらに炒めます。
- ④最後に角切りにしたキャベツと三温糖、しょうゆ、味噌を加えて強火でさっと炒めます。

豚肉と昆布のみそ炒め



0歳

きんぎょがにげた

作：五味太郎
福音館書店

真っ赤な金魚が絵本の中でかくれんぼをします。子どもたちと一緒に「どこかな？」と楽しめるストーリーです。子どもたちも大好きな一冊です。



1歳



ノンタンぶらんこのせて

作・絵：キヨノ サチコ
偕成社

ノンタンがブランコに乗っていて、お友だちが次々と「ブランコ乗せて」ときても「だめだめ」とかわってくれません。ついにお友だちはみんな怒ってしまいます。そこでノンタンは10数えたら交代することにしましたが・・・

2歳

カンカンしょうぼうしゃしゅつどう

作：視覚デザイン研究所
絵：くにすえ たくし
視覚デザイン研究所

色々な種類の消防車が登場します。消防隊員になりきって、お話の世界を楽しむことができますよ。



3歳



さるじぞう

作・絵：いもと ようこ
金の星社

昔話が大好きな子どもたち！なかでも大好きな一冊です。おさるさんのセリフの「へこじじいだー！」やおじいさんが「ブー」とおならをしてしまう場面では大笑い！登場人物のおさるさんやおじいさんが、とても優しいタッチで描かれているのも和みます。

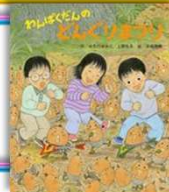
4歳

5歳

わんぱくだんのどんぐりまつり

作：ゆきの ゆみこ、上野与志
絵：末崎 茂樹
ひさかたチャイルド

子どもたちが大好きな“わんぱくだん”シリーズの一冊です。いつも不思議なことに会う“わんぱくだん”。3人が森でどんぐり拾いをしていると・・・



☆ニコニコ桜保育園の子どもたちが、大好きな絵本の紹介をします☆