# 



木

金

# --- OB K

## 下矢作保育園

# 未満児

主 食

副食

爽やかな風が心地よい季節となりました。新年度が始まり早1ヶ月が -

経ちました。子ども達も新しい環境に慣れはじめた頃と思います。

4月20日、年長児さんと一緒にじゃが芋の植え付けをしました。 じゃが芋の植え付けを通して、食べ物に興味・関心をもってもらえ

たら嬉しく思います。 たくさん収穫できるとイイな・・・今から楽しみです(^^♪

今月の1日予定平均 栄養摂取量

エネルギー : 490kcal

ごはん

枝豆入り卵焼き

ピーナツ和え

茄子のみそ汁

たんぱく質:18.3g 脂 肪: 16.1g

### ごはん

- はんぺんの チーズ焼き
  - 青菜和え
- ワカメスープ

8 手作り弁当の日

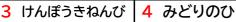
・バナナ

牛乳,

# おやつ 未満児

主食 副食







11 しめじごはん

ピーマンギョー

親子サラダ

コンソメス-

パンナコッタ

ベーコンエッグ

キウィフルーツ

ごまポッキー

玉葱のみそ汁

ピザトースト

牛乳

スパゲッティサラダ

じゃが芋のみそ汁

せんべい 18 しらすごはん

ミニトマト

### こどものひ



- ごはん
  - 鶏肉の醤油煮
- じゃが芋きんぴら
- ・ワンタンスープ
  - ・ミニトマト

### ・ハムサンド · 牛乳

# おやつ

副食

おやつ

- 10 ごはん 未満児 エビと豆腐の ケチャップ炒め 主食
  - もやしのナムル
    - ・かぶのみそ汁 ・キウィフルーツ
    - ココアケーキ
  - ·牛乳
- **17** ごはん 未満児 マーボー茄子 ワカメの酢の物 きのこのスープ

オレンジ

フルーツカスタード

豚肉の野菜巻き

コーンサラダ

・キウィフルーツ

米粉パイナップルケーキ

ごま酢キャベツ 青菜のみそ汁

・なめこ汁

· 牛乳

31 ごはん

いり豆腐

ミニトマト

·小倉白玉

·牛乳

- 主食 副食
- おやつ
- 未満児
- 食 副
- 食
- おやつ
- 以上児
- 副食
- おやつ



- 12 ごはん 五目大豆 青菜としめじの
- お浸し キャベツのみそ汁
- ・オレンジ
- フレンチトースト
- 牛乳
- 19 ごはん マカロニグラタン ひじきサラダ
- 若布コーンスープ ミニトマト

しょうゆ団子

- グレープフルーツ
- ごまプリン せんべい
- 13 ごはん

牛乳

20 ごはん

- 親子煮 切干サラダ
- 若布のみそ汁 ・いちご

さつま芋素揚げ

サバの味噌煮

三色ソテ

・けんちん汁

ホットドック

・いちご

- **14** ごはん ・タラの磯揚げ 春雨酢の物
  - 南瓜のみそ汁 ・グレープフルーツ
- 15 ごはん 高野豆腐の
  - 挽肉かけ
  - もやしの炒め物
  - なすのみそ汁
  - ・バナナ
  - ナッツクッキ-· 牛乳
  - 21 ごはん タンドリーチキン
  - ツナサラダ
  - ・ 卵スープ グレープフルーツ

豆乳ババロア

- 22 ごはん 五目納豆
- さつま芋甘煮
- · キャベツのみそ汁 ・バナナ

- ·牛乳 ·牛乳 せんべい ・牛乳 24 ごはん 25 ごはん 26 ごはん
  - にらとじゃこの 酢豚 オムレツ 胡瓜と春雨の キャベツ信田煮
  - 和え物 はんぺんス-グレープフルーツ
    - ミニトマト ・ヨーグルトパン
- 27 お誕生会 五目ぶかし

· 牛乳

- 魚の照り焼き ごまもやし
- 若筍スープ いちこ ・ケーキ
- 28 ごはん 肉じゃが ブロッコリーと

せんべい

- 若布のお浸し · にらたま汁
- ・バナナ

・ビスケット

・オレンジぜりー

- 29 ごはん ・ツナとチーズの
  - 卵焼き 玉葱のカレー炒め
  - 豆腐のみそ汁
- ・オレンジ

# バランスのよい食事のために

# 『お子さんの好き嫌いの原因は?』 1. 味覚の未発達

野菜などの苦味や酸味は本能的に嫌う味で、 繰り返し学習で食べられるようになります。

# 2. 経験不足による食わず嫌い

大人がおいしく食べる様子を見せるのも 効果的です。

# 3.嫌いな経験が残っている

無理強いやおう吐など、嫌いな経験の記憶が 原因になることがあります。

## 4. うまく咀しゃくできずに苦手意識をもつ 咀しゃく機能に合う食事を提供しましょう。

## 5. 加工品の日常的な利用

子どもの頃から、日常的にインスタント ラーメンやスナック菓子などのうま味を強調 したものを食べていると、苦味や酸味といった 微妙な味をもつ野菜を味わえなくなります。

# 保育園で食事に注意している。

# 衛生的で

- 栄養のバランスよく ◎ 薄味でおいしい味
- 季節の食材で種類を多く
- 楽しく、喜ばれる食事
- 🚥 出来るだけ手作り

### ◎お子さんの好き嫌いを なくすために・・・

子どもの頃は好き嫌いが多いもの ですが、バランスの良い食事のため には好き嫌いは大敵です。 好き嫌いはすぐにはなくなり ません。嫌いなものは強要

せず、調理法や盛り付けを 工夫しながら、食べやすい 調理で慣れていきましょう。 🚮



ご家庭でも声かけをお願いします。

## から次のお皿の料理を食べる、 「ばっかり食べ」をしていませんか? 苦手なものには手を付けず、好きな ものだけを食べてお腹がいっぱいに ならないよう、バランス良く順番に 食べる「三角食べ」(ご飯→汁物→ おかず→ご飯·・・・)ができるように、

三角食べのすすめ

ひとつのお皿の料理を食べ終って

