



# 給食室より



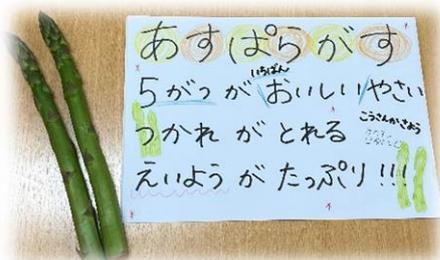
## アンケートのご協力ありがとうございました。

4月に行いましたアンケートについて、多くの皆様からご回答いただき給食室職員一同上嬉しく思います。匿名でしたので、ご心配な質問を2件、紹介させていただきます。

- ◇昆虫食について                   園では昆虫食を使用する予定はありません。昆虫食が入ったパンや加工物も使用しません。
- ◇マーガリンについて           現在、マーガリンは一切使用していません。パンに塗ったりおやつに使用することはしていませんが、パンや製菓材料に入ってしまったことはあるかと思えます。なるべく使用されていないものを取り入れる工夫を行っていますが、完全に除去することは困難な状況です。ご了承ください。

## 実物展示

給食の時間に、その日の給食で使用した季節の食材を展示しています。たけのこ・スナップエンドウ・グリーンピース・そら豆など春を感じられる食材を展示し、子どもたちに自由に触れられるように時間を設けています。実際に食材がそこにあるだけで興味生まれ、触ったりにおいを嗅ぐことで食材への関心が高まり、一口食べてみたいと言う人もいました。食育の一環として定期的に行い、食材への興味関心や旬を知るきっかけになったら良いと思います。



## 今月のおすすめレシピ

### お花のアップルパイ

パイ生地	1枚
りんご	1/2個
グラニュー糖	15g
レモン果汁	適量
バター	10g
りんごジャム	適量



- \*パイ生地は縦長になるように2倍程度に伸ばします
- \*りんごは縦薄切りにし（この時なるべく薄く切るようにしてください）グラニュー糖とバターを加えて加熱します《電子レンジなら4分半ほど》
- \*伸ばしたパイ生地に少しずつ重なるようにずらして並べ端からくるくと巻いていきます この時しっかりと巻きつけ、最後は生地同士を接着させるようにしてください。
- \*オーブンで焼いて仕上げにジャムをお好みで塗って完成です

## はじめましてと好きなこと 栄養士 渡邊

はじめまして。4月に入職した渡邊です。見て楽しい、食べておいしい給食を考えられる栄養士になりたいと思っています。

私はお菓子作りが好きで、季節のフルーツを使ったタルトやミニチョコクロワッサン、クッキーなどとよく作ります。

今後少しずつ園のおやつに取り入れていけたらいいなと思っています。よろしくおねがいします。

