

# 給食だより 5月



令和8年5月1日  
狭山市保育幼稚園課

新年度がスタートして、早くも一ヶ月が経ちました。

4月頃の緊張もほぐれ新しい生活にも慣れてくると、体調を崩しやすくなりますので休養をしっかりと取り元気に毎日過ごしましょう。また給食を通して、食事は楽しくて体にも心にもおいしいものと感じ、「食べよう!」「食べてみたい!」と思ってくれるようにと願いをこめ日々提供していきます。



## 健やかな成長を支える「給食」

子どもの食経験に配慮しながら、成長期に必要な栄養を過不足なく補給できる献立を作成しています。だしや旬の食材を生かした薄味調理を心がけ、健康な身体と豊かな味覚をはぐくむ給食を提供しています。



安心・安全に食べられる給食づくりをしています。  
衛生管理マニュアル（HACCP）に基づき、食中毒予防を徹底しています。



- ・納入業者・食材の品質管理
  - ・調理室での衛生管理
  - ・調理時の加熱の徹底(殺菌)
- 等、安心して食べられるよう取り組んでいます

乳幼児期はまだ口の機能が発達段階のため、誤嚥・窒息の危険がないよう、食材の大きさや硬さ、とろみなどに細心の注意を払った食事作りをしています。

《献立紹介》 ☆5月13・20・27日献立☆

材料	子ども2人・大人2人分
はるさめ	30g
きゅうり	60g
人参	40g
砂糖	1g
しょうゆ	小さじ1強
酢	小さじ1
ごま油	2g

## 春雨サラダ

作り方

- ① はるさめを茹でて戻し、食べやすい長さに切る
- ② きゅうり・人参を細切りにする
- ③ 調味料を合わせておく
- ④ ①②を合わせ、調味料を入れ味をなじませる

