

給食だより7月

*安全で安心な給食を ~太陽食品株式会社~

保育園では一部の野菜・果物、缶詰や乾物などは無農薬や有機栽培を原料としているものを使用していることは知っていただけたかと思えます。今回はその食材を納品していただいている“太陽食品株式会社”についてお話します。



今から約40年前、戦後社会情勢、経済が大きく変化していく中、水俣病、イタイイタイ病など日本の各地で環境問題が表面化し始めていました。その当時、「自然食品」自体、流通しておらず、消費者のニーズもごく僅かでした。そんな中、「日本の未来のために自分が出来ることを！」という情熱に駆られ、『「自然と健康を守る会」太陽食品』を立ち上げ、自然農法の野菜の生産者を掘り起こし、その野菜を持って「食の大切さ」を説き、自然食品の普及活動に情熱を注いできた会社です。太陽食品の安心できる理由はたくさんあります。

- ①自然農法・有機栽培の作物をお届けします。
- ②加工の段階で、化学調味料・食品添加物は使いません。
- ③遺伝子組み換え飼料や抗生物質は極力使いません。
- ④消費者と生産者のつながりを深めます。
- ⑤派手な広告や宣伝をせず、商品内容の充実や価格の安定化に努めています。



以上の点にこだわり、さらに食べる人と作る人は相互関係にあり、両者のバランスが大切だと考えています。自然な産物を食べるということは、作る人を応援することに直結しています。そして農薬、化学肥料に頼らない農業が広がるのが、一番大きな環境保全につながると思っています。食べる人が笑顔になり、作る人が喜びをもって自然な農業（環境にやさしい農業）に専念できるように、作る人と食べる人がお互いに感謝しあえるネットワークを目指しています。

各家庭への配達が可能ともなっています！少しでも気になった方は、ぜひ太陽食品株式会社で検索してみてください！



*冬瓜は夏野菜！



原産は熱帯アジア。冬の瓜と書くので、冬の野菜だと思っている方もいらっしゃると思いますが、夏野菜です。貯蔵性がよく、冷暗所に保存しておけば冬まで食べることができるので、この名前になったそうです。保存できるのは、あくまでも丸ごとの状態の場合ですので、注意して下さい。栄養分はカリウムが多く、体熱を下げる効果もあるので、夏バテ対策にも適した食材です！

緑色の濃いものを選びましょう。カットしてある場合は、切り口が白く、種の詰まっているものをおすすめします。冬瓜は調理するととてもきれいな透明になりますので、あんかけやスープ味はしっかりつけても、色は薄くした方がきれいです。保育園では中華スープの具として使用予定です。



*給食室から

6月は忙しいなか保育参観に参加いただきありがとうございました！給食はどうでしたか？子どもたちは一緒に食べられることが嬉しそうでした。気になる点や、味付けなど質問がありましたら気軽に給食室にお立ちよりください。次回は、1年半ば頃からはじまります。今回参加できなかった方はぜひ一緒に食べてもらえたらうれしいです！梅雨が明けると本格的に夏がやってきます。バランスのとれた食生活、水分補給に十分気を付け、子どもの体調の変化を見逃さないようにしましょう！6月はフルーツヨーグルトのフルーツカットやとうもろこしの皮むきなどをしました。とうもろこしはすこし力が必要で大変そうでしたが一生懸命むいていました。今後はもう少し難しいクッキングや旬の野菜や果物を見て触ってと作る以外の機会を増やしていけたらなと考えています。



平成30年度 7月 離乳食予定献立表



曜日	日付	5~6ヶ月離乳食	7~8ヶ月離乳食	9~11ヶ月離乳食		12ヶ月~完了	
				午後おやつ	午前おやつ	午後おやつ	午後おやつ
月	2 ・ 30	おもゆ〜つぶし粥 野菜スープ 野菜類・芋類マッシュ 白身魚マッシュ	3分〜7分粥 ささみ挽肉とピーマン煮 きゃべつの煮浸し 味噌汁(汁のみ)	全粥 鶏団子とピーマン煮 きゃべつの酢物 味噌汁 おじや	軟飯〜御飯 ミートローフ刻み インゲンマヨネーズ和え刻み 味噌汁	バナナウエハース お好み焼き・小魚	
火	3 ・ 17 ・ 31		3分〜7分粥 ささみ挽肉となす煮 マッシュポテト 味噌汁(汁のみ)	全粥 レバーとなすケチャップ煮 切干大根煮 味噌汁 バナナ	軟飯〜御飯 チキンかつ刻み 切干大根サラダ刻み・味噌汁 果物	クラッカー ツナとなめだけ御飯・チーズ	
水	4 ・ 18	豆腐 成長に応じて提供 させていただきます。	3分〜7分粥 白身魚とねぎ煮 トマト 味噌汁(汁のみ)	全粥 白身魚とねぎ味噌煮 ひじき煮 清汁 煮込みうどん	ちらし寿司(具刻み) 鮭の照焼 清汁	ビスケット バナナホットケーキ・するめ	
木	5 ・ 19		3分〜7分粥 ささみ挽肉と小松菜煮 かぼちゃ煮 味噌汁(汁のみ)	全粥 鶏団子と小松菜煮 かぼちゃ煮 味噌汁 オレンジ	軟飯〜御飯 豚の生姜焼き刻み かぼちゃサラダ刻み 味噌汁・果物	ウエハース 茄子のスパゲティ・こぼ	
金	6 ・ 20	成長に応じて提供 させていただきます。	3分〜7分粥 白身魚とパプリカ煮 ブロッコリー 味噌汁(汁のみ)	全粥 白身魚とパプリカ煮 ブロッコリーとトマト 味噌汁 おじや	軟飯〜御飯 鯖のカレームニエル ブロッコリーサラダ刻み コンソメスープ	クッキー きなこトースト・小魚	
土	7 ・ 21		全粥 肉団子ときゃべつ煮 マカロニソテー 味噌汁 バナナ	ハヤシライス(軟飯〜御飯) フレンチサラダ刻み 味噌汁 果物	クラッカー じゃこ御飯		
月	9 ・ 23	おもゆ〜つぶし粥 野菜スープ 野菜類・芋類マッシュ 白身魚マッシュ 豆腐	3分〜7分粥 ささみ挽肉ときゃべつ煮 トマト 味噌汁(汁のみ)	全粥 鶏団子ときゃべつケチャップ煮 春雨ソテー 味噌汁 スイカ	タコライス(軟飯〜御飯) シルバーサラダ刻み コンソメスープ 果物	ビスケット フルーツ寒天・するめ	
火	10 ・ 24		3分〜7分粥 ささみ挽肉とかぼちゃ煮 なすの煮浸し 味噌汁(汁のみ)	全粥 鶏団子とかぼちゃ煮 インゲンソテー 味噌汁 おじや	軟飯〜御飯 かぼちゃの肉巻フライ刻み チーズサラダ刻み 味噌汁	バナナウエハース とうもろこし・小魚	
水	11 ・ 25	成長に応じて提供 させていただきます。	3分〜7分粥 白身魚とピーマン煮 マッシュポテト 味噌汁(汁のみ)	全粥 白身魚とピーマン煮 ひじき煮 味噌汁 煮込みうどん	納豆御飯(軟飯〜御飯) 鱈照焼 ひじきときゅうりの和え物刻み 味噌汁	クラッカー クッキー・こぼ	
木	12 ・ 26		3分〜7分粥 白身魚とブロッコリー煮 ほうれん草の煮びたし 味噌汁(汁のみ)	全粥 白身魚とブロッコリー煮 ほうれん草煮浸し 味噌汁 おじや	軟飯〜御飯 かじきの味噌マヨネーズ焼き 五目金平刻み 清汁	ウエハース ピザトースト・するめ	
金	13 ・ 27	成長に応じて提供 させていただきます。	3分〜7分粥 ささみ挽肉となす煮 きゃべつの煮浸し 味噌汁(汁のみ)	全粥 鶏団子となす煮 きゃべつの酢物 味噌汁 夏みかん	冷やし中華刻み 夏野菜揚げ出し刻み 中華スープ 果物	クッキー 枝豆御飯・チーズ	
土	14 ・ 28		全粥 肉団子とピーマン煮 ポテトソテー 味噌汁 バナナ	チキンライス スティック野菜刻み コンソメスープ 果物	ビスケット おにぎり		