

NONOHANA だいどころだより



2025 年 4 月号

だいにしてること

- 手作りを基本とし、子どもたちが楽しく食べられるよう工夫して出来立ての料理を提供する。
- 自然の味・食材の持ち味を損なわない調理と薄味でもおいしく食べられる工夫をする。
- 旬の素材・安心できる食材を出来る限り確保する。
- 調味料も無添加、自然の仕組みで作られたものを出来る限り使用する。
- 食事や食材を通して季節を味わい体験出来るように様々な工夫をする。



おねがい

台所の調理は 8:30 から始めています。
体調不良や都合でお休み等する場合は
下記の時間までに連絡を頂けると調理の調整が
出来ますのでよろしくお願い致します。

離乳食期 8:30 まで

乳・幼児食期 9:00 までです。



今年度は栄養士 2 名

パート 2 名で

野の花園の食事を作ります。

子どもたちに必要な栄養バランスを
考慮して安心安全な食事作りを心がけ
元気な身体づくりのサポートをしてい
きます。ご質問などありましたら
お気軽にだいどころ職員までどうぞ



子どもたちに食への興味を広げてもらうため
その日に使う野菜の切れ端や外側の葉などをザルに
並べて展示しています。子どもたちは
野菜の名前当てクイズをしたり実際触って感触を
楽しんだりしています。

壁面には「今月の野菜」や日本の歳時記・二十四節気で
旬の食材や季節情事なども伝える啓示をしています。
また毎月、日本各地の郷土料理や世界の料理を献立に
取り入れて、食の世界を広げています。



コドモンでは
幼児の目安量の写真を
掲載しています。
(乳児は8割が目安量です)
食事量の参考にしてみてください。