



## 7月 献立表 幼児食



\*収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。

\*午前および午後は0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

\*8～25日は大阪万博にちなんで様々な国の料理を取り入れています。

旭町保育園

(幼児食用)

2025 年 7月

| 日付      | 献立名                                                                    |                                                   | 材料名 (○は午前および、☆は昼食、◎は午後および)                                 |                                                                                             |                                                                       |
|---------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|         | 昼食                                                                     | おやつ<br>(○午前、◎午後および)                               | 血や肉や骨になるもの                                                 | 体の調子を整えるもの                                                                                  | エネルギーになるもの                                                            |
| 1<br>火  | ごはん<br>ゆで豚とキャベツの梅風味<br>ビーフンソテー<br>豆腐とひじきのみそ汁                           | ○牛乳<br>○バナナ<br>◎牛乳<br>◎氷室饅頭風蒸しパン                  | ○牛乳<br>☆豚肉、かつお節、鶏<br>ひき肉、絹ごし豆腐、煮<br>干しだし、米みそ<br>◎牛乳、あずき、豆乳 | ○バナナ<br>☆キャベツ、にんじん、た<br>まねぎ、ピーマン、もやし、<br>干しひじき、葉ねぎ、昆布<br>だし                                 | ☆米、てんさい糖、ビー<br>フン、ごま油<br>◎蒸しパンミックス (卵・<br>乳不使用)、油、てんさい<br>糖           |
| 2<br>水  | お弁当の日<br>(0.1.2歳児クラスは給食です)<br>〔ごはん 豚ひき肉のみそ炒め<br>キャベツサラダ<br>大根と人参のすまし汁〕 | ○牛乳<br>○おこめせんべい<br>◎お茶<br>◎冷やしそうめん                | ○牛乳<br>(☆豚ひき肉、かつおだ<br>し)<br>◎かつおだし                         | (☆にんじん、たまねぎ、キャ<br>ベツ、ピーマン、きゅうり、だ<br>いこん)<br>◎にんじん、きゅうり、干し<br>いたけ                            | (☆米、油、マヨドレ、て<br>んさい糖)<br>◎そうめん                                        |
| 3<br>木  | 5分づきごはん<br>ひじきのふりかけ<br>なすのミートソース煮<br>そうめんかぼちゃのサラダ<br>にらのスープ            | ○牛乳<br>○オレンジ<br>◎牛乳<br>◎みかんゼリー                    | ○牛乳<br>☆かつお節、豚ひき<br>肉、かにかま、鶏がらだ<br>し<br>◎牛乳                | ○オレンジ<br>☆干しひじき、なす、たまねぎ、<br>干しいたけ、そうめんかぼ<br>ちゃ、にんじん、きゅうり、にら、<br>キャベツ、もやし<br>◎みかん缶、オレンジジュース  | ☆5分づき米、いりご<br>ま、てんさい糖、マカロ<br>ニ、油、はるさめ<br>◎ゼリーの素                       |
| 4<br>金  | ごはん<br>とびうおの野菜あんかけ<br>ブロッコリーとコーンのサラダ<br>じゃが芋とわかめのみそ汁                   | ○牛乳<br>○バナナ<br>◎牛乳<br>◎ゆでとうもろこし<br>◎ふわふわチップ       | ○牛乳<br>☆とびうお、ツナ、マヨド<br>レ、煮干しだし、米みそ<br>◎牛乳                  | ○バナナ<br>☆たまねぎ、にんじん、<br>ピーマン、ブロッコリー、<br>コーン、しょうが、寒天、わ<br>かめ、昆布だし                             | ☆米、かたくり粉、薄力<br>粉、油、てんさい糖、じゃ<br>がいも<br>◎とうもろこし、ふわふわ<br>チップ (卵・乳不使用)    |
| 5<br>土  | マーボー豆腐丼<br>野菜と春雨のスープ<br>オレンジ                                           | ○牛乳<br>○おこめせんべい<br>◎牛乳<br>◎こつぶじゃがあられ              | ○牛乳<br>☆木綿豆腐、豚ひき<br>肉、米みそ、かつおだ<br>し、マヨドレ<br>◎牛乳            | ☆たまねぎ、長ねぎ、にん<br>にく、コーン、にんじん、<br>キャベツ、オレンジ、しょう<br>が                                          | ○おこめせんべい<br>☆米、ごま油、かたくり<br>粉、てんさい糖、はるさめ<br>◎こつぶじゃがあられ<br>(卵・乳不使用)     |
| 7<br>月  | 七夕ちらし寿司<br>若鶏の唐揚げ<br>キラキラサラダ<br>オクラの七夕スープ<br>すいか                       | ○牛乳<br>○ソフトせんべい<br>◎カルピス<br>◎七夕クレープ               | ○牛乳<br>☆高野豆腐、かにか<br>ま、鶏肉、マヨドレ、鶏<br>がらだし<br>◎カルピス           | ☆しょうが、にんにく、刻みの<br>り、きゅうり、にんじん、れん<br>こん、干しいたけ、にんに<br>く、キャベツ、赤ピーマン、<br>コーン、たまねぎ、オクラ、す<br>いか   | ○ソフトせんべい<br>☆米、てんさい糖、薄力<br>粉、かたくり粉、油、マカロ<br>ニ<br>◎七夕クレープ (卵・乳不<br>使用) |
| 8<br>火  | ごはん<br>トンテキ風<br>小松菜のさっぱり和え<br>大根と人参のみそ汁(白みそ)                           | ○牛乳<br>○オレンジ<br>◎お茶<br>◎肉すい風うどん                   | ○牛乳<br>☆豚肉、かまぼこ、かつ<br>おだし、白みそ<br>◎牛肉、かつおだし                 | ○オレンジ<br>☆たまねぎ、にんじん、もやし、<br>にんにく、ピーマン、こま<br>つな、きゅうり、たくあん、だ<br>いこん<br>◎長ねぎ                   | ☆米、てんさい糖、油<br>◎干しうどん                                                  |
| 9<br>水  | ひよこ豆のキーマカレーライス<br>ピクルス風サラダ<br>バナナ                                      | ○牛乳<br>○人参煮(輪切り)<br>◎牛乳<br>◎じゃが芋のサモサ風<br>(揚げぎょうざ) | ○牛乳、かつおだし<br>☆豚ひき肉、ひよこまめ<br>◎牛乳                            | ○にんじん<br>☆にんじん、たまねぎ、に<br>んにく、なす、だいこん、<br>きゅうり、紫たまねぎ、パ<br>セリ、バナナ                             | ☆米、油、てんさい糖、<br>カレーパウダー<br>◎餃子の皮、油、じゃがい<br>も                           |
| 10<br>木 | ごはん<br>豆腐ナゲット<br>ガドガド風サラダ(ごまのサラダ)<br>野菜スープ                             | ○牛乳<br>○オレンジ<br>◎牛乳<br>◎バナナとパイナップルの<br>蒸しパン       | ○牛乳<br>☆木綿豆腐、ひよこまめ、<br>マヨドレ、厚揚げ、かつお<br>だし<br>◎牛乳、豆乳        | ○オレンジ<br>☆にんじん、たまねぎ、きゅう<br>り、黄ピーマン、ブロッコリー、も<br>やし、キャベツ<br>◎バナナ、パイナップル缶                      | ☆米、かたくり粉、油、<br>てんさい糖、ごま油、い<br>りごま、じゃがいも<br>◎油、蒸しパンミックス<br>(卵・乳不使用)    |
| 11<br>金 | ごはん<br>トンポーロー(豚の角煮風)<br>春雨サラダ<br>中華スープ                                 | ○牛乳<br>○バナナ<br>◎牛乳<br>◎豆乳寒天入りフルーツ<br>ポンチ          | ○牛乳<br>☆豚肉、かにかま、鶏<br>がらだし<br>◎牛乳、豆乳                        | ☆たまねぎ、チンゲンサイ、に<br>んにく、しょうが、きゅうり、にん<br>じん、キャベツ、もやし、きくら<br>げ、はくさい<br>◎バナナ、パイナップル缶、み<br>かん缶、寒天 | ☆米、てんさい糖、かた<br>くり粉、ごま油、はるさ<br>め<br>◎てんさい糖                             |
| 12<br>土 | ごはん<br>野菜炒め<br>ひじきのマヨサラダ<br>大根とわかめのみそ汁                                 | ○牛乳<br>○おこめせんべい<br>◎牛乳<br>◎かぼちゃボーロ                | ○牛乳<br>☆豚肉、マヨドレ、煮干<br>しだし、米みそ<br>◎牛乳                       | ☆にんじん、たまねぎ、<br>キャベツ、ピーマン、干し<br>ひじき、コーン、きゅうり、<br>だいこん、わかめ、昆布だ<br>し                           | ○おこめせんべい<br>☆米、油、てんさい糖<br>◎かぼちゃボーロ (卵・<br>乳不使用)                       |
| 14<br>月 | ごはん<br>パッファローチキン<br>コールスローサラダ<br>野菜とマカロニのスープ                           | ○牛乳<br>○ソフトせんべい<br>◎牛乳<br>◎ミレービスケット               | ○牛乳<br>☆鶏肉、マヨドレ、鶏が<br>らだし<br>◎牛乳                           | ☆しょうが、にんにく、キャ<br>ベツ、きゅうり、にんじん、<br>コーン、たまねぎ、セロリ                                              | ○ソフトせんべい<br>☆米、薄力粉、かたくり<br>粉、油、マカロニ<br>◎ミレービスケット (卵・<br>乳不使用)         |
| 15<br>火 | ごはん<br>ケバブ風炒め<br>パブリカとツナのサラダ<br>ピティ風スープ(ひよこ豆のスー<br>プ)                  | ○牛乳<br>○バナナ<br>◎牛乳<br>◎りんごとレーズンのパ<br>ウンドケーキ       | ○牛乳<br>☆牛肉、ツナ、ひよこま<br>め、鶏肉、鶏がらだし、マ<br>ヨドレ、豆乳ヨーグルト<br>◎牛乳   | ○バナナ<br>☆ピーマン、たまねぎ、赤ピー<br>マン、黄ピーマン、きゅうり、紫<br>キャベツ、キャベツ、トマト缶、<br>パセリ、はくさい、レモン<br>◎りんご缶、レーズン  | ☆米、てんさい糖、油、<br>じゃがいも<br>◎ホットケーキミックス<br>(卵不使用)                         |



## 7月 献立表 幼児食



\*収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。

\*午前おやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

旭町保育園

2025 年7月

\*8～25日は大阪万博にちなんで様々な国の料理を取り入れています。

(幼児食用)

| 日付      | 献立名                                                                         |                                                  | 材料名 (○は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)                               |                                                                                     |                                                            |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|         | 昼食                                                                          | おやつ<br>(○午前、◎午後おやつ)                              | 血や肉や骨になるもの                                               | 体の調子を整えるもの                                                                          | エネルギーになるもの                                                 |
| 16<br>水 | ごはん<br>カツレツ<br>ラタトゥイユ<br>オニオンスープ (フランス)                                     | ○牛乳<br>○オレンジ<br>◎牛乳<br>◎きのこのカルボナーラ風              | ○牛乳<br>☆豚肉、鶏ひき肉、鶏がらだし<br>◎牛乳、豆乳                          | ○オレンジ<br>☆なす、トマト缶、たまねぎ、ピーマン、ズッキーニ、パセリ、にんにく、キャベツ<br>◎たまねぎ、ぶなしめじ、しいたけ、しいたけ            | ☆米、薄力粉、かたくり粉、パン粉、油、てんさい糖<br>◎スバゲッティ、ノンアレルゲンシチュールウ          |
| 17<br>木 | ごはん<br>ミートボール<br>フィンランドサラダ<br>(ビーツのサラダ)<br>サーモンのスープ (フィンランド)                | ○牛乳<br>○人参煮(輪切り)<br>◎牛乳<br>◎キーツセリ風ゼリー(ブルーベリーゼリー) | ○牛乳、かつおだし<br>☆豚ひき肉、牛ひき肉、鶏ひき肉、木綿豆腐、サーモン、マヨドレ、鶏がらだし<br>◎牛乳 | ○にんじん<br>☆たまねぎ、にんじん、ピーツ、きゅうり、コーン、セロリ<br>◎ブルーベリージャム、ブルーベリー                           | ☆米、薄力粉、パン粉、油、かたくり粉、じゃがいも、てんさい糖<br>◎ゼリーの素                   |
| 18<br>金 | ごはん<br>ベトナム風カレーチキンソテー<br>そうめんかぼちゃの南国サラダ<br>豚肉と水菜のフォー (ベトナム)                 | ○牛乳<br>○バナナ<br>◎牛乳<br>◎バインミー風サンド(ロールパンサンド)       | ○牛乳<br>☆鶏肉、豚肉、鶏がらだし<br>◎牛乳、ツナ                            | ○バナナ<br>☆たまねぎ、にんにく、そうめんかぼちゃ、にんじん、きゅうり、みずな、キャベツ<br>◎たまねぎ、にんじん                        | ☆米、ごま油、はるさめ、てんさい糖、油、米粉めん<br>◎ロールパン(卵不使用)                   |
| 19<br>土 | ごはん<br>肉じゃが風<br>マカロニサラダ<br>キャベツと人参のみそ汁                                      | ○牛乳<br>○おこめせんべい<br>◎牛乳<br>◎きなこおかき                | ○牛乳<br>☆豚肉、さつま揚げ、マヨドレ、煮干しだし、米みそ<br>◎牛乳                   | ☆にんじん、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、昆布だし                                                           | ○おこめせんべい<br>☆米、じゃがいも、油、三温糖、マカロニ<br>◎きなこおかき(卵・乳不使用)         |
| 22<br>火 | ごはん<br>フィッシュアンドチップス<br>人参のラペ風サラダ<br>ベジタブルスープ (オーストラリア)                      | ○牛乳<br>○ソフトせんべい<br>◎牛乳<br>◎動物ビスケット               | ○牛乳<br>☆メルルーサ、マヨドレ、鶏がらだし<br>◎牛乳                          | ☆にんじん、切干しだいこん、きゅうり、パセリ、たまねぎ、キャベツ、グリーンピース                                            | ○ソフトせんべい<br>☆米、薄力粉、パン粉、じゃがいも、かたくり粉、油<br>◎動物ビスケット(卵・乳不使用)   |
| 23<br>水 | ごはん<br>豚肉のチャプチェ風<br>豆苗のナムル<br>わかめのスープ (韓国)                                  | ○牛乳<br>○オレンジ<br>◎お茶<br>◎チュモツパ風おにぎり               | ○牛乳<br>☆豚肉、焼き竹輪、鶏がらだし                                    | ○オレンジ<br>☆たまねぎ、にんじん、にら、しいたけ、にんにく、きゅうり、もやし、豆苗、わかめ、はくさい<br>◎たくあん、混ぜ込みわかめ              | ☆米、はるさめ、いりごま、ごま油、てんさい糖<br>◎米、ごま油、いりごま                      |
| 24<br>木 | ガパオライス<br>ビーフンスープ<br>バナナ (タイ)                                               | ○牛乳<br>○おこめせんべい<br>◎牛乳<br>◎さつま芋の揚げドーナツ           | ○牛乳<br>☆豚ひき肉、鶏ひき肉、牛乳、絹ごし豆腐<br>◎牛乳、豆乳、きな粉                 | ☆たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく、にんじん、チンゲンサイ、バナナ                                         | ○おこめせんべい<br>☆米、油、てんさい糖、ピーマン<br>◎ホットケーキミックス(卵・乳不使用)、さつまいも   |
| 25<br>金 | ごはん<br>ギザドデボーヨ(鶏肉のパプリカ煮)<br>サルサ風サラダ(トマトサラダ)<br>アヒアコスープ<br>(じゃが芋スープ) (コロンビア) | ○牛乳<br>○人参煮(輪切り)<br>◎牛乳<br>◎麩のココアラスク             | ○牛乳、かつおだし<br>☆鶏肉、ツナ、鶏がらだし<br>◎牛乳、きな粉                     | ○にんじん<br>☆赤ピーマン、たまねぎ、にんにく、黄ピーマン、トマト、きゅうり、紫たまねぎ、セロリ、コーン、にんじん                         | ☆米、油、てんさい糖、じゃがいも<br>◎焼きふ、バター                               |
| 26<br>土 | ごはん<br>回鍋肉<br>春雨サラダ<br>大根と人参のすまし汁                                           | ○牛乳<br>○おこめせんべい<br>◎牛乳<br>◎ミレービスケット              | ○牛乳<br>☆豚肉、赤みそ、かつおだし<br>◎牛乳                              | ☆しょうが、にんじん、キャベツ、ピーマン、しいたけ、にんにく、きゅうり、だいこん                                            | ○おこめせんべい<br>☆米、油、てんさい糖、はるさめ、ごま油、てんさい糖<br>◎ミレービスケット(卵・乳不使用) |
| 28<br>月 | ごはん<br>豚肉のしょうが焼き<br>きゅうりともずくの酢の物<br>南瓜と玉ねぎのみそ汁                              | ○牛乳<br>○ソフトせんべい<br>◎牛乳<br>◎豆乳くずもち                | ○牛乳<br>☆焼き竹輪、豚肉、煮干しだし、米みそ<br>◎牛乳、豆乳、きな粉                  | ☆たまねぎ、もやし、しょうが、きゅうり、もずく、にんじん、かぼちゃ、昆布だし                                              | ○ソフトせんべい<br>☆米、油、てんさい糖<br>◎てんさい糖、かたくり粉                     |
| 29<br>火 | ごはん<br>車麩の旨煮<br>小松菜の納豆和え<br>豆腐となめこのみそ汁                                      | ○牛乳<br>○バナナ<br>◎牛乳<br>◎うの花クッキー                   | ○牛乳<br>☆鶏肉、挽きわり納豆、プロセスチーズ、かまぼこ、絹ごし豆腐、煮干しだし、米みそ<br>◎牛乳    | ○バナナ<br>☆はくさい、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、こまつな、たくあん、大葉、だいこん、なめこ、昆布だし                            | ☆米、車ふ、てんさい糖<br>◎うの花クッキー(卵・乳不使用)                            |
| 30<br>水 | ごはん<br>ひじきのふりかけ<br>干しえびのかき揚げ<br>冬瓜のそぼろ煮<br>なすと豚肉のみそ汁                        | ○牛乳<br>○オレンジ<br>◎牛乳<br>◎チキンライス                   | ○牛乳<br>☆かつお節、干しえび、鶏ひき肉、豚肉、煮干しだし、米みそ<br>◎牛乳、鶏肉            | ○オレンジ<br>☆干しひじき、切干しだいこん、にんじん、たまねぎ、とうがん、干しいたけ、なす、昆布だし<br>◎ミックスベジタブル、玉ねぎ              | ☆米、いりごま、三温糖、じゃがいも、薄力粉、かたくり粉、油、てんさい糖<br>◎米、油                |
| 31<br>木 | ごはん<br>パプリカの焼きミンチカツ<br>金時草の酢の物<br>大根としめじのみそ汁                                | ○牛乳<br>○人参煮(輪切り)<br>◎牛乳<br>◎いちごジャムサンド            | ○牛乳<br>☆牛ひき肉、豚ひき肉、おから、煮干しだし、かまぼこ、煮干しだし、米みそ<br>◎牛乳        | ○昆布だし<br>☆たまねぎ、しょうが、ピーマン、黄ピーマン、赤パプリカ、金時草、切干し大根、きゅうり、大根、ぶなしめじ、葉ねぎ、昆布だし、人参<br>◎いちごジャム | ☆米、かたくり粉、パン粉、てんさい糖<br>◎食パン(卵不使用)                           |

# 給食だより6月号

令和7年6月  
旭町保育園  
平田 彩良



## 今年の夏も、元気に過ごそう！

だんだんと気温が上がり、暑い日が増えてきましたね。これから梅雨に入ると、ジメジメとして「のどが渴いた」と感じにくくなりますが、元気に体を動かすためには水分補給は欠かせません。保育園ではどのように水分補給をしているのか、紹介します。

### 0.1.2歳児

0.1歳児は、活動やお散歩の前後などに担任が意識的に声掛けをして「お茶タイム」を設けています。お家からマグを持ってきていただいているので、自分のマグを上手に持ってお茶やお水を飲んでいきますよ。

2歳以上児になると、「喉がかわいたからお茶を飲もう」と自分から水分補給をしている子もいます。あまり水分をとりたがらない子もありますが、担任が様子を見て声掛けをしています。

### 3.4.5歳児

3歳児は遠出の戸外あそびの際は自分で水筒を肩にかけながら歩くのは転倒の恐れもあることから、担任が1つの水筒を持って行き、一斉に水分補給をする時間を設けています。4,5歳は、公園などに行く際は自分で水筒を持参し、到着すると「お茶やお水を飲んでから遊ぼうね」と声をかけ、みんなで水分補給をする時間を設けています。また、活動内容や気温が高い日には、積極的に水分補給を促すようにしています。



このように、年齢によって工夫した声掛けをしたり、お友達と一緒に楽しく水分補給ができる雰囲気づくりをしています。お茶やお水での水分補給はもちろん大切ですが、食事からも水分を摂取することができるので、3食しっかり食べることも水分不足の解消に繋がります。

### <夏野菜には水分がたっぷり含まれています！>

旬の野菜にはその時期に不足しがちな栄養が多く含まれていると言われています。夏野菜には特に水分（体温を下げ、熱中症を予防する）やカリウム（利尿作用により、体温を下げる）が多く含まれています。給食には6月から夏野菜を使った献立を取り入れています。

### <6月の献立に含まれている夏野菜>

- ・なす…5日 なすのミートソース煮、  
18日 なすのキーマカレーライス など
  - ・パプリカ…3日 パプリカのミートローフ風  
26日 パプリカのピザトースト など
  - ・トマト…24日 タコライス
- この他にきゅうりやオクラ、ズッキーニなどを取り入れていますよ。  
楽しみにしていてくださいね！







# 給食だより 4月号

令和7年4月  
旭町保育園  
宮村 亜沙美

## 保育園の給食について

ご入園・ご進級おめでとうございます。新しいお友達を迎えて、新年度がスタートします。乳幼児期は、これからの食生活の基本を身につける大切な時期です。子ども達が毎日の食事を楽しみながら、少しずつ成長できるよう保護者の方々と一緒に見守っていきたいと思っています。今月号では、園で提供している給食についてお知らせします。

### 保育園の給食の内容

#### 離乳食

・個々の成長に合わせた食形態、回数で提供します。  
※家庭で食べたことのある食品を提供します。献立表をご覧ください。初めての食品がある場合は事前に食べていただくことをお願いしています。摂食表を活用しながら、気になることなどありましたら気軽にご相談ください。

#### 幼児食

＜1歳児クラス＞

保育園(午前間食(牛乳)+昼食+午後間食)で1日の目標栄養量の50%程度を提供します。

＜2歳以上児クラス＞

保育園(昼食+午後間食)で1日の目標栄養量の45%程度を提供します。

ごはん…全園児に主食の提供をします。

幼児食では、5分づき・8分づき・混ぜごはん・ふりかけごはんなど様々なバリエーションを提供し、食への興味・関心を深めています。

おかず…主菜→肉・魚・大豆製品(豆腐・高野豆腐など)を中心としたメニュー。

副菜→旬の野菜・きのこ類を中心としたメニュー。

汁物→みそ汁は昆布・煮干し、スープは鶏がらでだしを取っています。

間食(おやつ)…牛乳+手作りおやつ・果物・いも類・菓子類を提供します。



### 給食作りで心がけていること

- 🍷 個々の成長や発達に合わせた食形態を提供しています。
- 🍷 味覚の発達のために、薄味で素材の味を生かして調理しています。
- 🍷 〈煮る〉〈焼く〉〈炒める〉〈揚げる〉〈和える〉など様々な調理方法を取り入れています。
- 🍷 旬の食材や郷土料理、行事食の提供を通じて、食の体験を豊かにしています。
- 🍷 食中毒を防止するための衛生管理を徹底しています。
- 🍷 誤嚥などの窒息事故の予防のため、食材の切り方や大きさに気を付けています。



### 給食だよりの配信について

給食だよりがより保護者の皆様に身近に感じて頂けるようリニューアルします。Instagramの投稿をより充実し、食事の様子やレシピなどを配信し、ご家庭に届けていきたいと思っています。おたよりは2ヶ月ごとの配信となりますが、不定期で特別号を配信するなど内容を充実させます。「〇〇を作っている動画が見てみたいな〜。」など、Instagramに投稿してほしい内容の意見もぜひ、お聞かせください。