



子育て すくえあー

保護者・子ども・地域・保育園をつなぐ情報紙

発行：葛飾区子育て支援部保育課 03-5654-8296



～ 保育園を見学した方からよく受ける質問をご紹介します！ ～

公立保育園 Q&A

Q.1 昼食とおやつはありますか？

A.1 毎日手作りの昼食とおやつがあります。

葛飾区の公立保育園では毎日、完全給食（主食・副食・おやつ）を自園で調理しています。乳幼児期は咀嚼や消化吸収、代謝能力が未熟なので、発育段階に合わせた給食を提供しています。また、子どもたちが食への関心を高められるよう、年間を通しての園特別メニュー（行事食・誕生日メニュー・郷土料理・世界の料理等）の提供も行っています。

Q.2 布おむつと紙おむつのどちらを使っていますか？

A.2 紙おむつを使用しています。

使用済み紙おむつは保育園で処分しています。



Q.3 保育園の入園に向けて何を準備したらよいですか？

A.3 入園決定後、面談の際にお伝えします。

入園が決まりましたら、保育園より入園案内および面談日の連絡をさせていただきます。面談時に、入園にあたって必要な書類やお子さんの持ち物等をお伝えいたします。

Q.4 保育園からの呼び出しや休みの基準を教えてください。

A.4 お子さんの様子を見てご連絡いたします。

保育中に発熱、嘔吐・下痢および感染症が疑われる場合や、けがをした際には保護者の方に連絡させていただきます。発熱や機嫌が悪い、嘔吐・下痢をとまなう時は登園をお控えください。また、通常時と比べて食欲・顔色・皮膚の状態などいつもと違う際は登園時に担任にお知らせください。様子を見ながら必要と判断した場合は連絡させていただきます。

保育園の見学を希望される際は各保育園に直接お電話ください。



もぐもぐクッキング



今回は秋にピッタリ！ 子どもたちに人気の“お月見カレー”と“さんまのかば焼き丼”をご紹介します。ご家庭でも、ぜひお試しください。



お月見カレー



【材料】4人分

・ごはん	4人分
・オリーブ油	小さじ2
・にんにく	1かけ
・しょうが	1かけ
・玉ねぎ	1個
・ひき肉	250g
・トマト	1個
・なす	2本
・にんじん	1/2本
・ピーマン	2個
・サツマイモ輪切	4切れ
塩 小さじ1、カレー粉 小さじ1/2	
ケチャップ 大さじ1、ウスターソース 小さじ2	

【作り方】

- ① にんにく、しょうが、玉ねぎはみじん切りにする。
 - ② トマト、なす、ピーマンは1センチ角に切る。
 - ③ サツマイモ、にんじんは柔らかく茹で、にんじんは星型で型抜きをする。星以外のにんじんはみじん切りにする。
 - ④ オリーブ油でにんにく、しょうが、玉ねぎを炒める。
 - ⑤ 玉ねぎがしんなりしたらひき肉を入れ、色が変わるまで炒める。
 - ⑥ トマト、なす、にんじん、ピーマンを入れてさらに炒める。
 - ⑦ 調味料を加え野菜の水分がなくなるまで煮込む。
 - ⑧ お皿にカレーを盛り付け、うさぎ形にしたご飯を乗せる。
 - ⑨ ③のサツマイモとにんじんを添えて完成。
- *うさぎの顔は分量外のケチャップで書きました♪
*お好みの香辛料を加えたり、市販のカレールーを使ってもおいしくできます。

にんじんの型抜きはお子さまと一緒にやってみてくださいね☆



さんまのかば焼き丼



【作り方】

- ① さんまは長さ2～3等分に切る。
 - ② ★の材料を鍋に入れて煮詰めて、タレを作る。
 - ③ 油を熱し、お好みで切った野菜（ピーマン、なすなど）を素揚げする。
 - ④ ①のさんまに片栗粉をまぶし油で揚げる。
 - ⑤ ③と④を熱いうちにタレに絡ませる。
 - ⑥ ご飯を盛り付け⑤を乗せて完成！
- *さんまと野菜は多めの油で焼いてもおいしくできます。

【材料】4人分

・ごはん	4人分
・さんま(三枚おろし)	2尾
・片栗粉	大さじ1
・揚げ油	適量
・ピーマンやなすなどのお好みの野菜	
〈タレ〉 作りやすい分量	
★水	200cc
★砂糖	大さじ1
★しょうゆ	大さじ1

