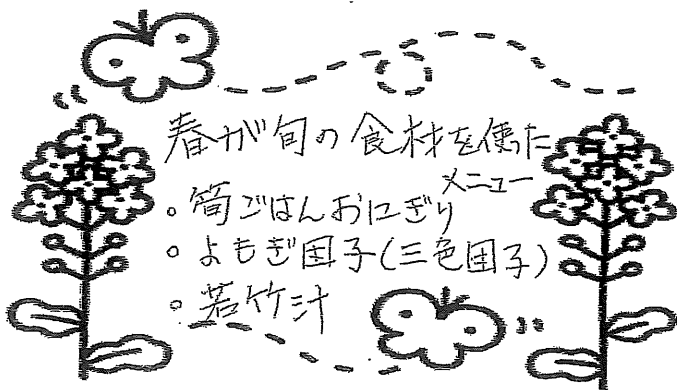


きゅうしよくだより

2022. 4. 1. No.1.
みょうりんえん

ご入園・ご進級おめでとうございませう

新しいお友達や先生達との出会いに、子ども達は、期待に胸を膨らませているようです。
毎日の給食を通して、食べることの楽しさや食に関する様々な体験を楽しんでもらえるように、給食室一同頑張っていますので、よろしくお願ひいたします。



春が旬の食材を使った

・筒巾はんおにぎり

・よもぎ団子(三色団子)

・茗竹汁

《保育園の給食について》

子ども達に給食を提供する前に、職員が検食を行い異常がないか、また味付の確認をしています。

毎月のお誕生会や季節の行事は、いつも違った献立を用意します。



みょうりんえんの給食は献立作成、食材の仕入れ調理をすべて、自園で行っています。月に一度の給食部会では、子ども達の成長に合わせた給食を、話し合いながら考えています。

《新じゃがが美味しい季節にお薦めの簡単レシピです》

新じゃがのかレット

- ① 新じゃが 300g は、芽を取り除き、よく洗い皮付きのまま細切りにし、薄力粉大匙1、塩コショウ少々を加えて和え、セザンヌ60gを混ぜます。
- ② フライパンにオリーブオイル大匙2をひき、①を中火で表裏各5分程、フライ返しで押しつぶしながら焼き、火が通たら完成。ケチャップを添える。

