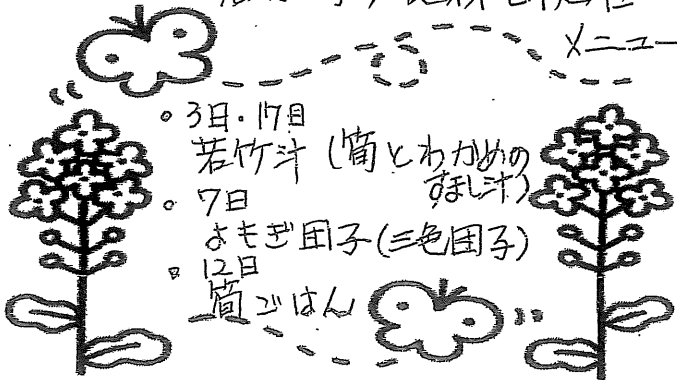




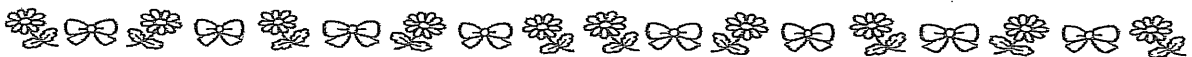
ご入園・ご進級おめでとうございます。
 新しい園、新しいクラス、新しいお友達と先生。ワクワク・ドキドキの
 新生活がスタートしました。毎日の給食を通して、食べることの楽しさや
 大切さを学び、食に関する様々な体験を楽しんでもらえるように
 給食室一同がんばりますので、一年間よろしくお願いいたします。

春が旬の食材を使った



《保育園の給食について》

給食を提供する前に、職員が
 検食を行い、異常の有無や
 味付の確認をしています。
 給食室前の廊下には、その日の
 給食を展示していますので
 お迎えの際に御覧下さい。
 (盛) 付け量は、三歳児にじ組の分量です。



子どもに人気のオーロラソースで作るサラダです!!

新じゃがと彩り温野菜のオーロラサラダ

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 材料 (2人分) 新じゃが 小3~4コ ブロッコリー 1/4コ 人参 1/4本 塩・しょう 少々 A (マヨネーズ 大匙1と1/2) ケチャップ 大匙1と1/2) | <ul style="list-style-type: none"> 作り方 1. 新じゃがは、よく洗い4等分にし
ブロッコリーは、小房に分ける。
人参は、1cm厚さの輪切りにして、
耐熱ボウルに入れ、ラップをかける。 2. 600wの電子レンジで5分加熱し
Aで和えて塩・しょうこ味を整える |
|---|---|

※パセリのみじん切りを散らすと、お洒落に仕上がります。

