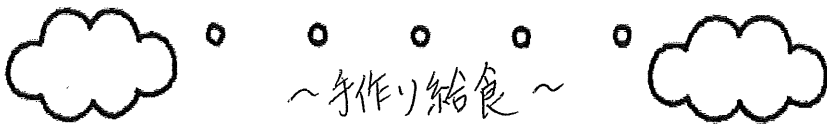
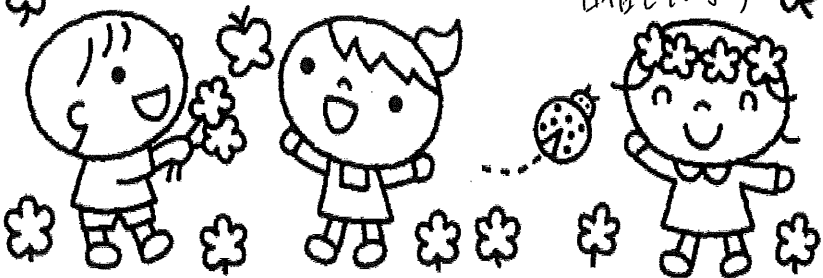


新年度が始まり一月が過ぎました子ども達は友だちや保育者と楽しい食事の時間をすごしています今年度も園でよりよい給食が実現されますのでご理解とご協力をお願いします



~手作り給食~

- 井戸りんねんの給食は献立作成、食材の仕入れ調理に至るまですべて自園で行っています月に一度の給食部会では主幹をはじめ乳児、幼児それぞれの保育者と栄養士、調理師で話し合いながら子どもたちの成長にあわせて給食を考えています
- 自園で作るからできたてを子ども達に提供できる
- みんなのこころ「あたたかい手作りの給食」を目指しています



~おだし~
給食室では朝一番にかお節や昆布の出汁(だし)を取りその日の乳児さんの離乳食や幼児さんのおおすに使っています汁はもちろん煮物やおやつの「お好み焼き」「天ぷら」などにもたっぷり使っていますこの栄養素を豊富に含むお汁の旨味のパワーがみんなの食欲を増進させてくれます

~給食室の窓から~

朝の登園やお迎えのときに子ども達が給食室をのぞいてくれます「今日の給食は何?」「魚おいしかった〜」なかには「今日はカレー!」と給食を覚えてくれる子も。思ったこと、感じたことを子ども達が伝えてくれるのが私達は何より嬉しく思います

春の旬の食材を使ったメニュー

- 4月... 若竹汁、たけのこご飯、春キャベツのサラダ、よもぎ団子
- 5月... 豆ごぼん、苺シロ、にら入りお焼き
- 6月... 梅干しのおにぎり、おひな月、しらび餅

