

きゅうしょくだより

ご入園・ご進級おめでとうございます♪

新年度がスタートしました。新しいお友達や先生との出会いに、みんな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、食べることの喜びや大切さを学び、食に関する様々な体験を楽しんでもらえるよう給食室一同がんばりたいと思います。

旬の食材を使ったメニュー

- ・4/11 若竹汁（筍とわかめのすまし汁）
- ・4/23 三色団子
- ・4/30 筍ご飯おにぎり

人気のメニュー！
ハンバーグは4/10.24です♪



〈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、異常の有無や味付けの確認をしています。給食室前の廊下に、その日の給食を展示していますのでお迎えの際にご覧ください。（盛り付け量は三歳児・にじ組の分量です）

4月の献立に“新じゃがのそぼろ煮”を提供します。お楽しみに！



～ 美味しいじゃが芋の選び方、オススメ

- ① ずしりと重量感があるもの・・・ 重量感のあるじゃが芋は、水分を含んでおりみずみずしくおいしい
- ② 硬さのあるもの・・・ 鮮度の落ちたじゃが芋は、中の水分が抜けて、シワができ 柔らかくなる
- ③ 緑がかっていないもの・・・ じゃが芋の緑色はソラニンという有毒物質で、食べると頭痛、腹痛を引き起こす