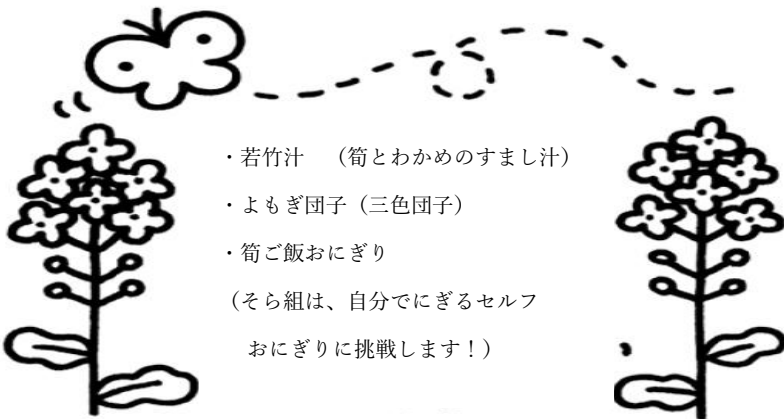




ご入園・ご進級おめでとうございます。
 穏やかな陽気とともに、新生活がスタートしました。新しいクラス、新しいお友だちや先生にワクワク・ドキドキしていることと思います。
 今年度も安全で美味しい給食づくりを心がけ、様々な食に関する体験を通じて、食への興味を持てるように環境づくりをしたいと思えます。
 一年間、どうぞよろしくお願ひいたします。

春が旬の食材を使った献立

旬とは？



野菜・果物・魚介類には「旬」があります。「旬」とは、それぞれの食べ物が一番よく採れ、美味しく、栄養がたっぷりの時期のことをいいます。園でも、子どもたちに食材のもつ美味しさを味わってもらうために、「旬」の食材を積極的に取り入れたいと思えます。



園の給食について

献立は月に同じ献立を二回実施しています。
 (行事やお休みの関係で一回の時もあります。)
 食べ慣れないメニューも触れる機会を増やすことで食べられるようになる事がねらいです。
 給食室前の廊下に、その日の給食を展示していますので、お迎えの際には是非ご覧ください。
 盛り付け量は、三歳児にじ組の分量です。



園で人気のメニューをご紹介

おからサラダ

(材料) おから 300g・きゅうり 1本・コーン 60g
 ツナ 80g・酢 25g・砂糖 25g・コンソメスープ
 (コンソメ 2g : 湯 200ml)・マヨドレ適量
 おからをフライパンで炒ってコンソメスープで湿らせておく。うす切りにしたきゅうりとコーンは茹でておく。残りの材料を全部混ぜる。