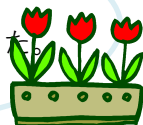


給食

入園・進級おめでとうございます。

新しいお友達がたくさん増えました。
いっぱい食べて元気に遊ぼう！



満開の桜の中、新しいクラスがスタートしました。子どもたちもわくわく・ドキドキ・ちょっぴり不安。色々な表情が調理室からも見られます。調理室も新しい3人体制となり今年度も『食』を通して子どもたちとたくさん笑いあいながら多くのことにチャレンジして成長を見守っていこうと思います。家庭の食卓にあまり並ばないメニュー（なます・白和えなど）も保育園では出てきます。初めての味に戸惑うこともあるかもしれませんが、色々な経験を積んでいきましょう。これからも美味しい給食を作っていきます！！よろしくお願いします😊

●保育園の食事(乳幼児食)●

*献立は和食中心の2週間のサイクルメニューです。調理室の前にあるサンプルケース乳児量の盛り付けで実物が置いてあります。

幼児はその2割増しです。量など参考にしてみてください。

*味付けは素材の味を生かすように、薄味です。



*豆、海藻、旬の野菜を多くとりいれます。

*主食の米は、精白米・胚芽米を混ぜて、ビタミン・ミネラル摂取に気をつけています。

*食品の安全性にも気をつけ、添加物の少ない物を選び、輸入品はなるべく使用しないようにします。

*玄関先に野菜、肉、魚の産地表示をしています

●調理職員の紹介●

中村 泰子（離乳食担当）

小川桂円奈（乳幼児食担当）

木村 直治（乳幼児食担当）

関野 榮子（延長パート月・火・水）

門口 文子（延長パート木・金）

★松村美穂 4月末まで（～12時）

気になる献立があったら直接でも、ノートでもいいので聞いて下さいね♡その子の年齢に合わせた作り方をお教えします。
（保育園では年齢に合わせた切り方・ゆで方・味付けをしています）

