

給食



ご入園・ご進級おめでとうございます！
暖かな日差しに春の訪れを感じる季節になりました。
ワクワクとドキドキな新年度が始まります。



緑丘保育園の給食について

*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には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。



《朝ごはんの大切さ》

朝ごはんは、一日始まりの欠かせないエネルギー源。

保育園は、午前から沢山活動を行うため、早寝早起き朝ごはんがとても大切になります。

朝ごはんを食べると良い事4つ

①脳や体のエネルギーになる



②体温が上がる



③脳の働きを活発にする



④便秘予防



気になる献立や何か聞きたい事などがあれば、お気軽に聞いてください！

(ノートでも大丈夫です！)

今年度も宜しくお願いします ♡