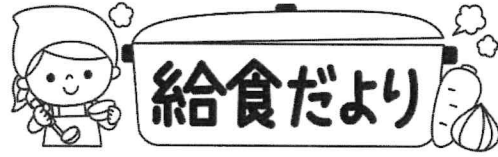


4月



2024年度

ご入園、ご進級おめでとうございます。

桜の花が咲き誇る4月。期待と不安の中で新学期を迎え、新しい部屋、先生、そしてお友だち!(^^)!ワクワクしていませんか! いっぱい遊んでお腹が空いた時のお昼ご飯やおやつを、愛情たっぷり詰め込んで作っていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。  
また、ご家庭で食事やお体のことで、悩んでおられる時は、いつでもご相談くださいね。一緒にお話ししましょう。

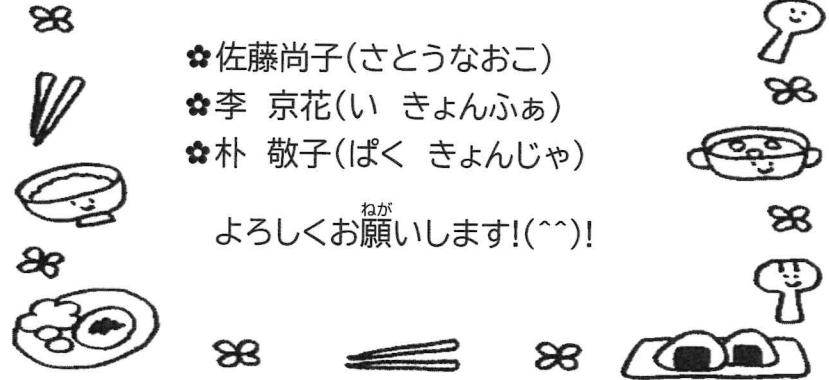


給食室  
先生の紹介



- ✿ 佐藤尚子(さとうなおこ)
- ✿ 李 京花(い きよんふあ)
- ✿ 朴 敬子(ぱく きよんじゃ)

よろしくお願ひします!(^^)!



### だし汁はすべて手作り

- ・離乳食→野菜スープ、昆布・かつおだし
- ・おつゆや煮もの→煮干し、昆布、削り節
- ・洋風・中華→鶏ガラ(ローリエや生姜などで臭み消し)

手間をかけて作るだけに、自然の食材からとっただしはやさしい味がします。少し物足りなく感じるかもしれませんが、食材の味を生かした料理に仕上がります。

毎月、お渡しする献立表や給食だよりには【食】に関する情報を載せていきます。お楽しみに!!