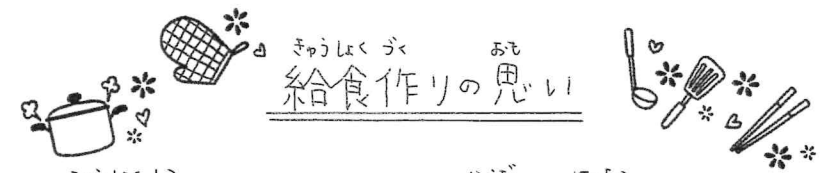


2023年度
4月号

ご入園、ご進級おめでとうございます。
期待ふくらむ新年度の始まりに際し
心新たにおいしい給食づくりを目指します。
むりなく少しずつ園での生活、給食にも
なれていってもらえたらと思います。

4月も春の食材をたくさん使った献立に
なっています。

うすいえんどうで... 「豆ごはん」
たけのこで... 「たけのこごはん」「若竹汁」
春きゃべつで... 「干草和え」 などなど
他にもたくさん使っています。献立表の♡マークが
旬の食材になっています!!



給食作りの思い

給食室では 子どもの身体の発達や
栄養を考え、安全でおいしく楽しく食べる
給食を提供するようバガけています。
味つけはうす味にしています。
添加物や産地に気を付けて食材をえらび
野菜や魚などは季節の味を感じられるよう
旬の食材を多く取り入れ、その時期に栄養
たっぷりの食材を工夫をこらした調理法で
たくさん食べてもらえるようにバガけています。

給食室のメンバー紹介

- + 柳生知里 (やぎゅう ちさと)
- + 李京花 (い きょうふあ)
- + 朴 敬子 (ぱく きょうじ)

よろしくおねがいします