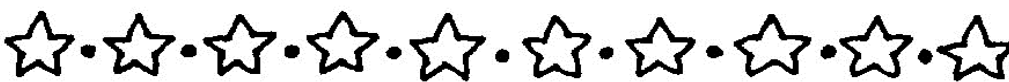
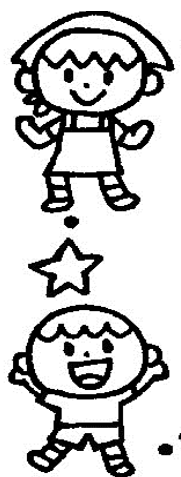


新しい年度が始まります。

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っております。



「食育」のすすめ。

食事を通して情操面や知能面を育てる“食育（食教育）”。

特に幼児期は、食習慣を身につける大切な時期ですから、園とご家庭の連携で、子どもへの食育をすすめていきましょう。



楽しくておいしい給食に。

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。

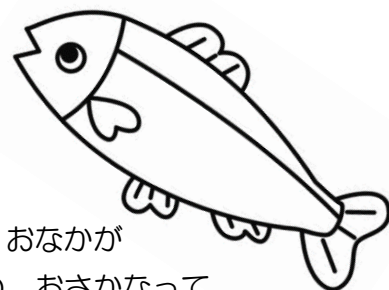
栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

—— ★こだわりポイント★ ——

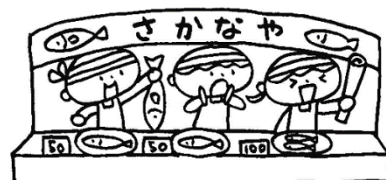
- ①旬の食材の使用
- ②無添加や無農薬食材の使用
- ③だしから、すべて手作り
- ④硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状で提供



★ 食のなぞなぞ ★



あんこで おなかがいっぱいの おさかなってなあに？



ふかひりく：まきこ

給食室おすすめレシピ



☆4月17日(金)提供☆

サバの竜田揚げ

＜材料＞ 大人2人・子ども2人分

サバ60g・・・4切

A { 酒・・・・・・・・30g(大2)
本みりん・・・・・・・・30g(大2)
薄口醤油・・・・・・・・18g(大1)
三温糖・・・・・・・・8g(大1)

＜作り方＞

1. サバは流水でさっと洗う。
(切り身の場合は洗う必要なし)
2. サバを半分に切る。
3. Aの調味料を合わせておく。
4. 3の調味料にサバを漬け込む。
5. 汁気を切った4に片栗粉をまぶす。
6. 180℃の揚げ油で4分程揚げる。

☆4月24日(金)提供☆

青海苔粉ふき芋

＜材料＞ 大人2人・子ども2人分

じゃが芋・・・240g(中1.5個)

食塩・・・・・・・・1g(ひとつまみ)

青海苔・・・・・・・・2g(ふたつまみ)

＜作り方＞

1. じゃが芋の皮をむき、一口大に切り、
水にさらす。
2. 鍋にじゃが芋とじゃが芋が浸るまで水を入れ、
中火にかける。
3. じゃが芋に火が通ったらゆで汁を捨てる。
4. 弱火にかけてじゃが芋を転がすように鍋を振り、
水分を飛ばす。
5. じゃが芋の周りが粉をふいたようになったら
食塩と青海苔を加える。
よく和えたらできあがり☆

