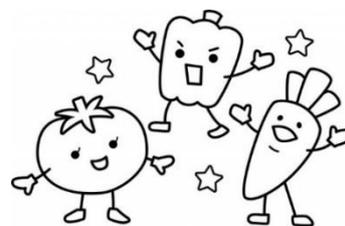


4月 給食だより



中宮まぶね保育園



ご入園・ご進級おめでとうございます。新しいお友だちを迎えて、新年度がスタートします。

給食だよりでは食に関する様々な情報を発信し、食について関心が深まるような活動も行っていきたいと思えます。

給食室では栄養士2名、調理師1名、調理補助2名の5人体制で給食を作っていきます。毎日心を込めて給食をつくるよう心がけていくので、今年度も沢山食べてくれたらうれしいです。

どうぞよろしくお願ひします。



☆玄関の靴箱横にその日の給食のサンプルを展示しています。量は幼児の一食分です。ご家庭での目安にしてください。

☆気になるレシピや、食事での困り事などありましたら、お気軽に声をおかけください。

4月行事食

〈お誕生日会〉

ごはん

ふりかけ鉄之助

チキン南蛮

ブロッコリーのしらすあえ

ABC スープ

(おやつ)

りんごジュース

たべっこケーキ

〈子どもの日〉

じゃこごはん

鶏肉のみそ炒め

揚げさといもの甘辛煮

豆腐のすまし汁

(おやつ)

牛乳

柏餅風蒸しパン

中宮まぶね保育園の給食は…

◎旬の食材を取り入れ季節感を大事にしています。

◎国産食材を使用し、安心でおいしい給食を心がけています。

◎パンはどれも卵不使用のものを使用しているので卵アレルギーの子も安心して食べられます。

◎毎週月曜・水曜・金曜は手作りおやつの日です。

ドーナツやちんすこうなど

◎出汁から手作りしています。

◎毎月の誕生日会の他に子どもの日、クリスマスなど季節ごとの行事食を提供しています。

毎日給食をしっかり食べて今年一年も元気に過ごしましょう！

