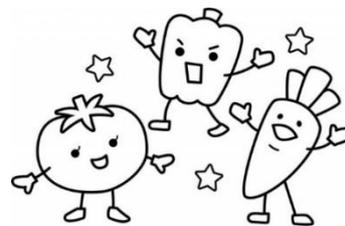


4月 給食だより



中宮まぶね保育園

ご進級・ご入園おめでとうございます。新年度が始まり、新しい生活がスタートしました。

子どもたちは新しいお部屋、新しいお友だちにわくわくしていることと思います。今年もたくさん給食を食べてくれると嬉しいです。

給食室では栄養士2名、調理師2名の4名体制で給食を作っています。おいしくて安全な給食作りを心がけていきたいと思っています。

よろしく願いいたします。



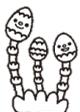
☆玄関の靴箱横にその日の給食のサンプルを展示しています。量は幼児の一食分です。ご家庭での目安にしてください。

☆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

わかめごはん
鶏のからあげ
ほうれん草のソテー
カレースープ
(おやつ)
りんごジュース
ビスケットケーキ



子どもの日

豆ごはん
ぶりの照り焼き
根菜のごまドレあえ
かぶとわかめのみそ汁
(おやつ)
牛乳
バナナ
子どもの日ゼリー
星たべよ

～保育園の給食について～

《米》

福岡県産つやおとめ（減農薬）を使用。

《肉類》

国産の鶏・豚・牛肉を使用。
ハムやソーセージ等は卵の含まれていないものを使用しています。

《魚類》

週に2回は魚料理を取り入れ、なるべく国産で、旬の時期にとれた魚を使用しています。

《野菜》

旬の野菜を使用し、季節感を大事にしています。

《行事食》

毎月の誕生日会の他、こどもの日やクリスマスなど、季節の行事食を提供しています。

今年も給食を
たくさん食べて
くれると嬉しいな

