



給食だより



ご入園・ご進級おめでとうございます

暖かい日が少しずつ増え、新年度がスタートしました。

新しい環境になり、なかなか食事が進まないことがありますが、楽しく食事ができるよう、今月は子ども達が食べやすい献立を取り入れています。いろいろな料理や旬の食材にふれ、「素材の美味しさ」・「食事の楽しさ」を知って欲しいと思います。



今月の給食目標

給食に慣れましょう

※ 保育施設の給食 ※

献立は、市の栄養士が食事バランスを考慮して立案し、毎月実施する検討会で、各園の調理担当者と話し合って決定します。

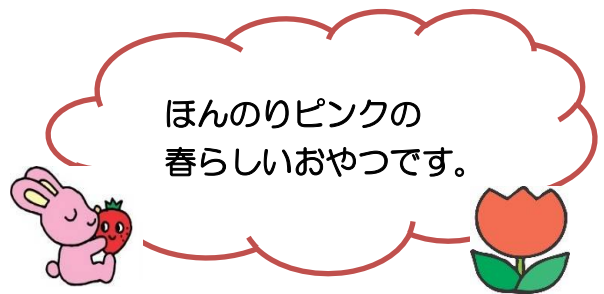


毎日取り組む「食育」として、行事食や季節の食材で食の文化にふれることができる献立になるよう工夫しています。

園では、園の子ども達が食べやすいよう考えて調理し、衛生管理を守った安全・安心な調理を行っています。



作ってみよう！



ほんのりピンクの
春らしいおやつです。

<材料 子ども約5人分>

いちご	100g
砂糖	大さじ2
レモン汁	少々
ホットケーキの素	150g
植物油	1g
牛乳	50g
アルミカップ	5個

<作り方>

- ① いちごに砂糖をまぶし、レモン汁をかけて30分ほどおく
- ② ①を弱火でトロリとするまで煮る
アクはこまめにとり、冷ましておく
- ③ ②に油・牛乳を加え、よく混ぜる
- ④ ③にホットケーキの素を加えて混ぜる
- ⑤ ④をアルミカップに配分し、約15分蒸す

①をいちごジャムで代用する場合は75gです