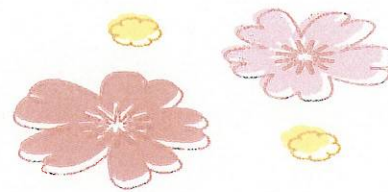




給食だより



ご入園・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。子ども達にとっては、お部屋の異動や新しい担任の先生

お友達など新しい環境に慣れるのに精一杯だと思います。

期待が膨らむ新年度の始まりに際し、給食室も心新たにおいしい給食作りを目指します。



旬の食べ物

給食作りへの思い

給食室では、子ども達への愛情はもちろん
子どもの口に入るものを作るという重要な役割に
やりがいと責任を感じて毎日作っています。
栄養バランスや薄味を心かけ、食べやすい切り方
盛付、彩・・・子どもたちの
「おいしかったよ！」の声が何よりの励みです



『さわら』
西京焼きやムニエル等の調理によく
合う魚です。関東では12月～2月の
寒鰯が好まれるようです。



『アスパラ』
アスパラに含まれるアスパラギン酸は
疲労を和らげる効果があります。



『いちご』
ビタミンCを含み風邪予防にも効果的です。

