

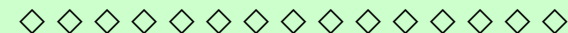
新年度がスタートして1か月が経ちました

幼稚園の給食では、子どもたちにとって苦手な食材が出ることもあると思います。様々な食材を利用している毎日の給食を、楽しい雰囲気の中で食べるにより、味覚の幅を広げ、好きなものや食べたいものが増えていくことを願っているからです。

調理室では子どもたちにたくさんの味を経験してもらえよう工夫した給食作りを心掛け、安心安全でおいしい給食になるようがんばっていきます。

🔍 給食レシピ 🔍

春が旬の「ふき」は煮物にして食べることが多いですが、幼稚園の給食で提供している、ちょっと意外な「ふきレシピ」を紹介します！子どもたちにも人気で、水煮のふきで作れるレシピですので、ぜひ、ご家庭でも作ってみてください♪



＜ふきのサラダ＞

▼材料（4人分）

・ふき水煮	100g
◎ツナ缶（油漬け）	30g
・きゅうり	50g
・にんじん	30g
◎マヨネーズ	24g
◎味噌	5g
◎濃口しょうゆ	1g

▼作り方

1. ふきの水煮は5mm幅の斜め切り、きゅうり・にんじんは千切りにする
2. ふきとにんじんをゆでる
3. 茹でて冷ました、ふき・にんじんときゅうりを合わせ、◎調味料で和える

4月のお誕生会給食



3・4・5歳

1・2歳

鮭わかめごはん・花形麩入りすまし汁
ささみフライ・キャベツのゴマドレサラダ
ミニトマト・茹でにんじんとスナップえんどう
パイナップル・いちご



こどもの日メニュー



こいのぼりカレー
ブロッコリーとカリフラワー
のチーズサラダ
グレープフルーツ

