



平成30年5月1日
岩 保 育 園

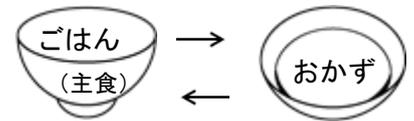
吹く風が心地よく、こいのぼりが空を楽しそうに泳いでいます。新年度が始まって1か月、子ども達も新たな環境に少しずつ慣れてきたことでしょう。

先生やお友達と一緒に楽しく食べることで、好きなもの、食べられるようになったものを増やしていきましょうね。

子ども達の健やかな成長を願って、給食を作っていきたいと思います。作り方や気になる事がありましたら、お気軽に声をかけてください。

保育園の給食では…

- 主食のお米は岐阜県産ハツシモを使用しています。
- だしは煮干し、昆布、かつおぶし等、自然の食材からとっています。
- カルシウムやビタミンB2 が豊富なスキムミルクを取り入れています。
- カレー、ミートソースのルー、コロッケも手作りです。
- 毎週火曜日、金曜日に給食を展示しています。
(順番に各クラスの量で展示しています)



交互に食べましょう

ごはんとおかずを交互に食べると、どちらもおいしく食べられます。同時に食べ終わるように、バランスを考えて食事をしましょう。

よもぎ団子作り

子ども達が散歩で摘んできたよもぎを白玉粉にまぜて、団子を作るクッキングをしています。団子を作ってゆがくまで、きりん&ぞう組さんが行います。自然な風味と色合いを楽しみながら、5/25(金)3時のおやつできな粉をつけて食べます。



食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。

