



給食だより

今年度も、あとわずかとなりました。

この1年で心も体も大きく成長しましたね。苦手だった食べ物も食べられるようになり、上手にスプーンやお箸を使えるようになりました。

毎日の給食を通じて、子どもたちが少しでも食に興味を持ってくれるよう、旬の食材や行事食を大切にしながら作っていきたいと思います。



お豆たっぷり！



髪は焼きそば



金棒はさつまいも煮



角はとんがりコーン



2月2日 節分メニュー

この日は鬼さんたちが来園し、豆まきが行われました。給食にも鬼が登場！みんなが好きな、みそ味のハンバーグと大豆と枝豆入りの甘酢味のサラダです。おやつは金棒パン。黒ゴマとチーズを練りこんだ歯ごたえのあるパンです。しっかり噛みながら食べました。



アレルギー対応食と0歳児食



ゴマ&チーズでカルシウムたっぷり！骨や歯も強くなるかな？

自分で食べられるよ



ホイールを巻いたら
金棒パンの出来上がり



人気の 魚メニュー

鮭のあけぼの焼き



<材料>

- ・鮭…5切れ
- ・人参…1/2本
- ・パセリ…適量
- ・マヨネーズ…大3
- ・粉チーズ…大2

すりおろした人参、刻んだパセリ、マヨネーズ、粉チーズを混ぜたものを鮭にのせオーブンで焼いた料理です。色鮮やかで香りも良いので魚や人参が苦手な子も、美味しい〜！と喜んで食べてくれます。

パンのトゲトゲどうやって作ったの？とみんな興味津々 正解は「ハサミでチョコキチョコキ切り込みを入れた」です