



給食だより

元気いっぱい園庭で遊んでいる子どもたちの声が給食室まで届いてきます。
これから梅雨の季節がやってきます。ジメジメと蒸し暑い日や、肌寒い日もあり体調管理が難しくなります。衣服でこまめな温度調節とバランスのとれた食事、早寝早起きで元気に過ごしましょう。



2～5歳児が天気の良い日に園庭で給食を食べました。桜の花びらが舞う中楽しい食事になったようです。



0、1歳児は上手にスプーンや手を使って意欲的に食事をしています。先生に手伝ってもらいながら上手に食べ物を口の中に運んでいます。



今年度初の完全給食はミートソーススパゲティとジャムサンド。スープとサラダもありボリュームがありましたが、みんなよく食べてくれました。完全給食の日は普段の給食より少し特別感のある献立になっています。

給食のひとこま



さけのあけほの焼き



- 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

好評だった魚メニューをご紹介します

ゆでてすりおろした人参、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。粉チーズを入れることでまろやかで香りも良くなり、魚や人参が苦手な子も喜んで食べてくれます。

毎日の給食とおやつをリアルタイムでホームページにアップしていますので是非ご覧ください

