



4月 給食だより

入園・進級おめでとうございます

新しい環境の中での生活がスタートとなりました。子どもたちも初めての環境で不安な気持ちもあると思いますが、友だちや先生たちと一緒に食べる楽しい給食の時間が少しでも園生活に慣れるきっかけになってもらえればと願っています。

当園の給食は、和食を中心とした献立を心がけています。苦手な食べ物や初めて口にする食べ物もあると思いますが、たくさんの料理との出会いや楽しい食事の経験は子どもたちの心と体の成長に繋がります。当園での給食が楽しい時間になるよう子どもたちのたくさんの笑顔を励みに頑張っていきます。子どもたちの笑顔が給食スタッフ全員の楽しみになっています。どうぞよろしく願いいたします。



毎月給食だよりで人気のメニューのレシピを紹介しています。紹介しているもの以外で気になるメニューがありましたら、気軽に給食室まで聞いてくださいね。

給食レシピ紹介 <魚のレモンソース和え>

<材料(g)> (幼児1食分)

白身魚	1切	片栗粉	6	レモン汁	2
塩	0.3	砂糖	1.9	しょうゆ	2
こしょう	0.02	酒	1	油	3

- ①魚は、水気を拭き、塩こしょうを振って、片栗粉をまぶしておく。
- ②①の魚を180度の油でカラッとなるまで揚げておく。
- ③酒、レモン汁、しょうゆ、砂糖を鍋に入れ、砂糖が溶けるまで加熱しておく。
- ④②の魚を③のソースで和えたら出来上がり。

(レモンソースが魚の臭みを和らげるので子どもに人気のメニューです。

魚を鶏肉に代えてもおいしいですよ!!)

