

4月 給食だより



🌸 ご入園・ご進級 おめでとうございます 🌸

新入園の子どもたちを迎え、新しいクラスでの生活がスタートします。友だちや先生たちと一緒に食べる楽しい給食の時間が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、2週サイクルを基本に作っています。初めての食べ物や見慣れないメニューは食が進まない子どもが見られるため、少しずつ食べられるメニューが増えていくよう考慮しています。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つながります。安心・安全な給食作りを目指して給食職員一同、頑張ります。今年度も1年間、よろしくお願いいたします。

毎月の給食だよりで給食のメニューのレシピを紹介していきます。ご家庭でもぜひ作ってみてくださいね。
給食や食事に関する質問がありましたら給食室までお気軽に聞いてください。

給食レシピ紹介《キャベツと厚揚げのみそ炒め》

〈材料(g)〉 (幼児1食分)

豚肉	8	人参	10	油	1	*しょうゆ	1.5
厚揚げ	18	ピーマン	5	*酒	1.5	*みそ	2
キャベツ	20	*しょうが汁	0.5	*砂糖	1	*片栗粉	1

- ①ピーマン、キャベツは食べやすい大きさに、人参はいちよう切りをします。
- ②厚揚げは5mmの厚さに切り、豚肉は2cm幅に切ります。
- ③*印の調味料を合わせておきます。
- ④フライパンに油を入れ、豚肉を炒めます。豚肉の色が変わったら、人参、キャベツ、ピーマンの順に野菜を炒め、野菜がしんなりしたら厚揚げを入れて炒めます。
- ⑤③で合わせた調味料を入れ、味がなじんだら出来上がりです。