



# 給食の紹介



本園では、全園児に給食（昼食）を提供します。1号認定（幼稚園枠）で午後に預かり保育を利用するお子さん、2号認定（保育園枠）のお子さんには、おやつを提供します。

新鮮な食材を使用し、季節を感じられる献立です。4～5歳児が1日に必要な栄養価の40%程度（昼食30% おやつ10%）をとれるように栄養士が作成しています。

給食は和食が  
中心です。



野菜は少しやわらかめに茹でるなど子どもたちの様子を見ながら、食べやすくなるように工夫しています。

季節の青魚もおいしく調理します！カリッと焼き上げたさんまのかば焼きごはんは人気です。



汁物や料理に使用する「だし」は昆布やかつお節、煮干しを使用し、うま味を生かして食塩を控えています。



煮干しだし



かつおだし



昆布だし

カレーモルウから手作り！！鳥がらと、よく洗った野菜くずで丁寧に汁をとります。



この後、カレー粉を加えて、手作りルウの完成です。

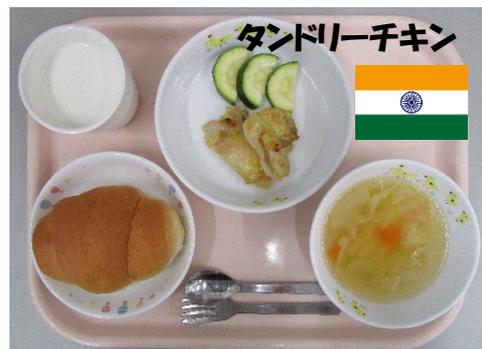


子どもたちが大好きな唐揚げ♪  
いそべあえは刻みのりで野菜を和えて食べやすくしています。

七夕や12月のお楽しみ、お正月料理、ひなまつりなど、行事食もあります。  
今年度は東京2020大会にちなんで、世界の料理を取り入れた献立も人気です。



煮込みハンバーグに、型抜きをしたにんじん甘煮を飾ります。



おやつも手作りです

