

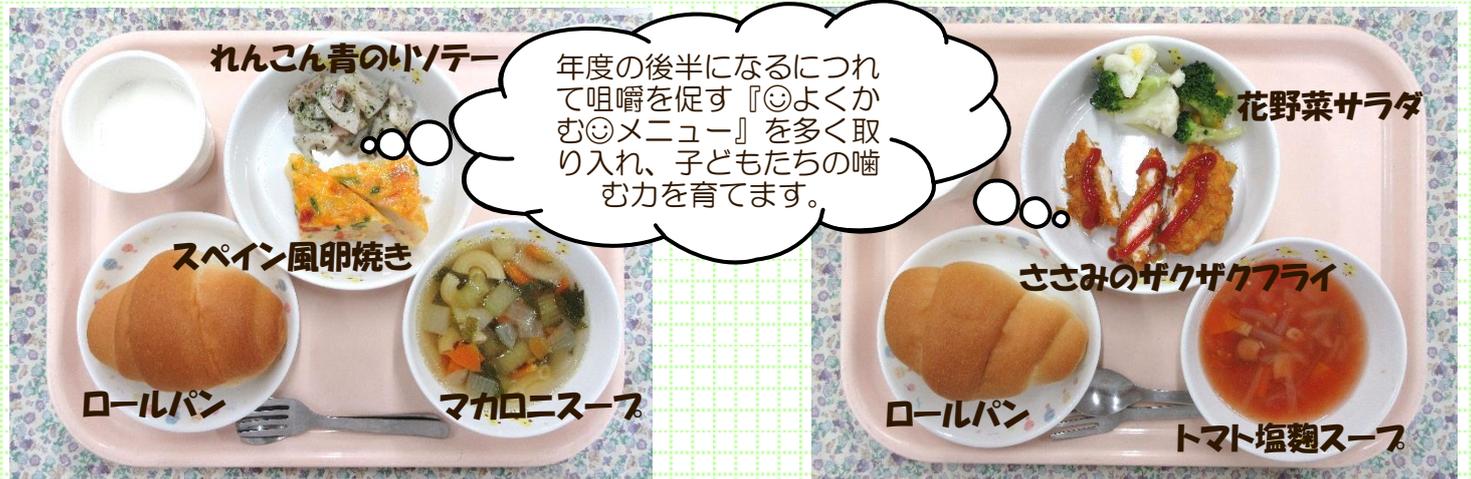
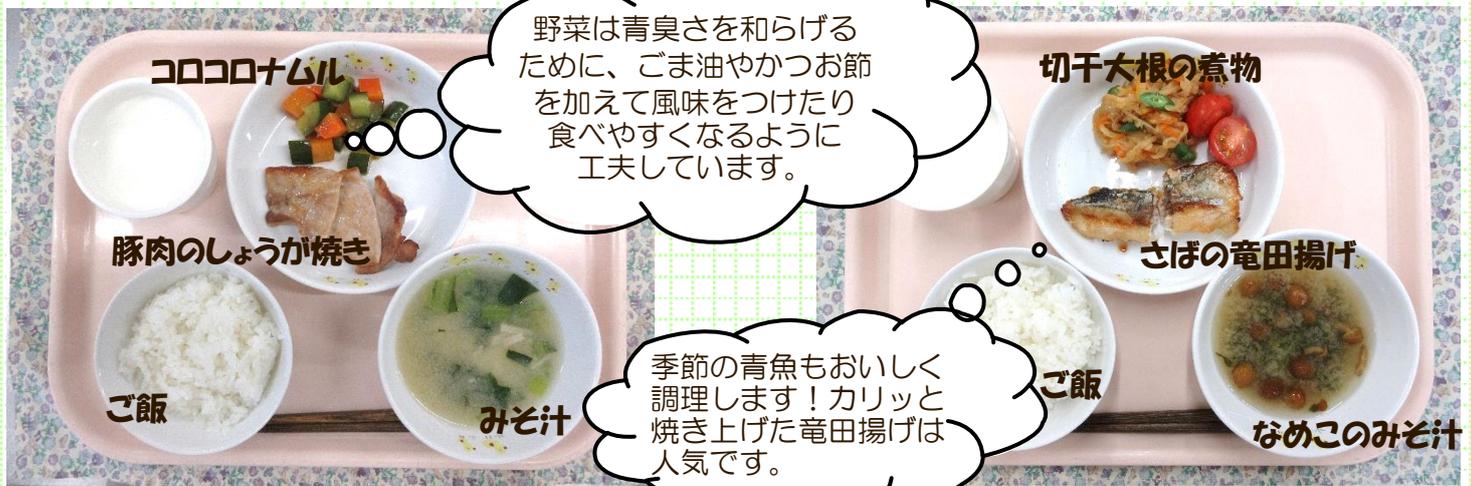


給食の紹介



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。



手作りのだし

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る、「適塩」を推進しています。



煮干しだし



かつおだし



昆布だし

カレーやハヤシライス、ホワイトシチューは、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！



カレーライス

わかめサラダ

いちご

行事食

こどもの日や七夕、十五夜、12月のお楽しみ、お正月料理、節分、ひなまつりなど、季節を感じられる行事食を大切にしています。いつもより特別なメニューに子どもたちも楽しみながら食事をしている姿が印象的です。



七夕



十五夜



12月お楽しみ



お正月



節分



ひなまつり

おやつ

預かり保育を利用するお子さんには15時のおやつを提供しています。子どもは成長のためにたくさんのエネルギーや栄養素を必要としますが、胃は小さく、一度にたくさんの量を食べることができないため、おやつは食事の一部として機能します。また、気分転換やリラックスさせる役割もあります。

子どもたちに
人気のおやつを
ご紹介します♪

キャロットケーキ

ピザトースト

スイートポテト

みそポテト

おかかチーズおにぎり

ミルクトースト

黒糖蒸しパン

みそコンラーメン

そぼろうどん

手作りグラノーラ
ヨーグルト

スキムクッキー

毎日心を込めて
手作りしています。

お楽しみクッキー

たこ焼き風ポテト

ツリーケーキ

行事食おやつ

あじさいゼリー

お月見ゼリー

うさぎまんじゅう