給食だより

令和４年４月４日
桜こども園たかせ
栄養士：磯貝麻美

ご入園・ご進級おめでとうございます。
あたたかい春の日差しに包まれ、新年度がスタートしました。
給食室では、子どもたちが明るくのびのびと成長していくことを願いながら、安全で美味しい給食作りに努めたいと思います。
どうぞよろしくお願いします。

桜こども園の給食は、**栄養士：磯貝、調理師：新井・岩瀬**の３人で作っています。衛生管理を徹底し園児の皆さんに安全で美味しい給食を提供していきます。
メニューのレシピを知りたい方は、担任の先生や給食までお気軽に聞いて下さい^^

食育活動

15 日(水)
給食室探検(つき組)
・調理場に入り、
大きな窯や調理機材を
見てもらいます。

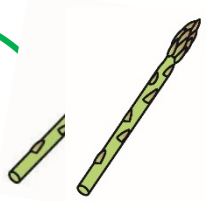
食育活動について

桜こども園では、年間を通して様々な活動を行っています。
一度きりで終わるのではなく、ほとんどの活動を繰り返し行います。
以上児が主となりますが、無理のないよう協力しながら楽しく行います。
★おにぎり・月見団子・ココアボール・ピザなどのおやつ作り
★野菜の収穫・野菜の皮むき・給食で使用する野菜切り
★お弁当詰め

春野菜のおかか和え

材料　４人分

キャベツ　１００g	もやし　５０ｇ
人参　１５g	アスパラ　３０g
かつお節　2g	醤油　７ｇ

作り方
① キャベツはザク切り、人参いちょう切り、アスパラはななめにスライスしておく
② 野菜は全て茹で、冷ましてからキャベツ・もやしは水気を絞る
③ かつお節、醤油で和えて完成

アスパラの旬は「春」♪
免疫力を増強してくれます。
春の野菜を楽しんでください。