給食だより

令和７年４月号

保護者の皆様、お子さまのご入園・ご進級おめでとうございます。
当園では、法人の栄養士が独自の献立を作成し、安心・安全で美味しくバランスの良い給食を提供しています。
園児のみなさんとは直接触れ合う機会の少ない栄養士・調理員ですが給食を通してお子さまの成長に携わっていきたいと思います。

学園独自のメニューで
栄養満点でおいしい！給食の特徴

１．鉄分・カルシウムに優れた給食

普段の食事だけではなかなか必要な量を摂取するのが難しい鉄分やカルシウムですが、ひじきと小松菜をふりかけにするなどして子どもたちが食べやすい工夫をしています。また鉄分・カルシウムを強化した乳製品も取り入れています。

２．減塩でも美味しい給食

野菜はスチームコンベクションオーブンで加熱することで素材の持つ甘みを引き出し、更に旨味のある食材と合わせて少ない調味料でも美味しく食べられる工夫をしています。
みそ汁は減塩味噌を使用し、更に煮干しと昆布でダシの旨味を活かしています。

３．子どもたちのお楽しみ！豊富な手作りおやつ

手作りクッキーやパンケーキ、ミルクココアプリンなど、子どもたちが大好きな手作りおやつは種類も豊富です。

＊定期的にレシピもお知らせしますので、ご家庭でもお試しくださいね！

園の給食ってどんな感じかな？

普段お子さまがどんな給食を食べているのかな？と気になっている保護者の方も多いと思います。
子どもたちに人気の給食とおやつを少しだけご紹介します！

ハンバーガー・コーンスープ
ポテト・サンタさんケーキ

わかめごはん・ささみフライ
すまし汁・ヨーグルトケーキ

世界の
ごはん

カオマンガイ風・春雨サラダ
根菜スープ・ジョア

麦ごはん・みそ汁・豚肉の南部
揚げ・切り干し大根のツナ和え

鬼のパンツクッキー

じゃがいもツナロールパン

ミルクココアプリン