

給食試食会



R6.6.3(月)

給食試食会にお越しいただき、ありがとうございます。

毎日の給食ではたくさんの野菜を使用し、食材の旨味を引き出すように心がけています。

今後も子どもたちの舌が育つ様々な味の給食を提供していきたいと思ひます。

少量ではありますが、子どもたちが毎日食べている給食を味わっていただけたらと思ひます。

○今日の給食○

- ・カレーライス
- ・野菜の胡麻和え
- ・バナナ



給食のポイント



・カレーライスは、長時間込むため野菜の甘味とうま味がたくさん出ておいしく、子どもたちにも大人気メニューです。カレーの日は食べ終わりがどのクラスも早いです！

・野菜の胡麻和えは、たくさんの野菜ときざんで入れているちくわのうまみがアクセントになり食べやすく仕上げています。

給食試食会



R6.6.4(火)

給食試食会にお越しいただき、ありがとうございます。

毎日の給食ではたくさんの野菜を使用し、食材の旨味を引き出すように心がけています。

今後も子どもたちの舌が育つ様々な味の給食を提供していきたいと思ひます。

少量ではありますが、子どもたちが毎日食べている給食を味わっていただけたらと思ひます。

○今日の給食○

- ・鶏肉の胡麻みそ焼き
- ・高菜チャンフルー
- ・椎茸の味噌汁
- ・オレンジ



給食のポイント



・鶏肉の胡麻みそ焼きは、味噌の甘さとゴマの香ばしさがよく合い、調理も簡単です！

・高菜のチャンフルーは園で塩漬けた高菜を使用しており、ごはんのおかずにはぴったりの一品です！子どもたちに人気のおかずです。

・味噌汁は3月～8月頃は子どもたちが作った手作りの味噌を使い、優しい味に仕上げています。その他の期間は武内味噌加工所さんのお味噌を使用しています！

給食試食会



R6.6.5(水)

給食試食会にお越しいただき、ありがとうございます。
毎日の給食ではたくさんの野菜を使用し、食材の旨味を引き出すように心がけています。
今後も子どもたちの舌が育つ様々な味の給食を提供していきたいと思ひます。
少量ではありますが、子どもたちが毎日食べている給食を味わっていただけたらと思ひます。

○今日の給食○

- ・担々風そうめん
- ・高野豆腐の卵とし
- ・チーズ納豆
- ・パン



給食のポイント

- ・そうめんを食べたくなる夏にぴったいなレシピです！ひき肉は味噌で甘めに味付けしています。
- ・高野豆腐に野菜やだしのうま味がしみ込んで食べやすくなっています！
- ・子どもたちみんな大好きチーズ納豆！ひきわり納豆、高菜、サイコロチーズを混ぜそのままでも、ごはんにかけても進む一品です。

給食試食会



R6.6.6(木)

給食試食会にお越しいただき、ありがとうございます。
毎日の給食ではたくさんの野菜を使用し、食材の旨味を引き出すように心がけています。
今後も子どもたちの舌が育つ様々な味の給食を提供していきたいと思ひます。
少量ではありますが、子どもたちが毎日食べている給食を味わっていただけたらと思ひます。

○今日の給食○

- ・鮭のフライ
- ・ひじきサラダ
- ・千んげん菜の味噌汁
- ・キウイ



給食のポイント

- ・鮭は焼く以外なかなかイメージがつかせませんがフライにするとまた違う鮭が楽しめます！今回はタルタルソースですが、オーロラソースでも美味しく食べられますよ。
- ・ひじきサラダにはたくさんの野菜を使用しています。味付けのポイントはポッカレモンれ入れさっぱり仕上げています！
- ・味噌汁は3月～8月頃は子どもたちが作った手作りの味噌を使い、優しい味に仕上げています。その他の期間は武内味噌加工所さんのお味噌を使用しています！

給食試食会



R6.6.7(金)

給食試食会にお越しいただき、ありがとうございます。

毎日の給食ではたくさんの野菜を使用し、食材の旨味を引き出すように心がけています。

今後も子どもたちの舌が育つ様々な味の給食を提供していきたいと思ひます。

少量ではありますが、子どもたちが毎日食べている給食を味わっていただけたらと思ひます。

○今日の給食○

- ・ミートボールのトマト煮
- ・おからサラダ
- ・もやしの味噌汁
- ・ゼリー



給食のポイント

- ・ミートボールはタネにたくさんの玉ねぎを混ぜ柔らかく作り、最後にケチャップベースのソースと絡ませています！
- ・おからサラダは、おからを使用するとうしても水分を取られてしまうのでリンゴジュースを水分、甘味として入れています。
- ・味噌汁は3月～8月頃は子どもたちが作った手作りの味噌を使い、優しい味に仕上げています。その他の期間は武内味噌加工所さんのお味噌を使用しています！