

# 4月の給食だよ



ご入園、ご進級おめでとうございます。

4月からの新しいスタート。楽しみだけでなく子どもの食事作りなど大変な事も多いかと思ひます。

お昼ごはんとおやつは安心して立場らびと保育園の給食室へお任せ下さい！お父さんお母さん達もレッコリご飯を食べる！自身の身体も大切にして下さい。

## 給食ってどうやってできるの？

保育園の給食は全く加熱されています(果物は除く)

子ども達の苦手な野菜は少しづつ食べやすい様に柔らかくしスプーンに乗る大きさを意識しています。

お肉類は保育士と相談レクラスにおいて大きめの配慮をしています。



タカシ乳業



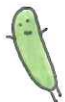
農協



里のめいじろう



魚若



その他. J-70. J-7マート



レッコリ食べさせたいと思います。朝ごはんは特に悩むのがたんぱく質。我が家でよく登場する食材。良かったら参考にしてください。



... きな粉ヨーグルト、袋にレッコリパンときな粉をいれフックリ。+溶かレバイヤ砂糖をぬってトースト



... ズ飯にちぎったのりとしらす。ごま + マヨネーズのソビレトースト



... ネバネバが面倒な場合は"粉納豆" → 楽天などにあります



... スーパーやコンビニに売っている煮豆 甘いので好きな子どもが多いです

+ チーズ、茹で卵、ヨーグルト (冷凍の果物があると子どもの食べ気UP↑)

## 今日の献立Point!

春の野菜を取りいれフックリ食べやすいフックリな献立にしました。おやつも米粉、お茶、果物など。子どもに人気で食べ慣れている物を多く取りいれました。

お誕生日メニュー

4

アンパンマンごはん

唐揚げ

さっぱりアイスロー

かぼちゃ味噌汁

