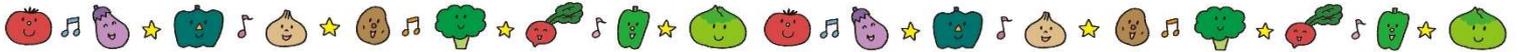


給食だより

2022年4月1日発行
社会福祉法人 尚徳福祉会
保育園与那原ベアーズⅡ

ご入園、ご進級おめでとうございます。今年度も、旬を感じさせる給食の提供と、食に興味を湧くようなクッキングなどを企画していきたいと思っております。お部屋の移動や新しい担任・お友だちなど環境の変化に慣れるのに精いっぱいだと思います。給食がホッとする時間になればうれしいです。今年度もよろしくお願いいたします。また、お子さまの食についての悩みや質問などがありましたら、気軽に声をかけてください。



食物チェック表について

当園では提出して頂いた食物チェック表を確認して、食べさせた事のない食材に関しては給食での提供はしていません。対応については以下の通りになります。

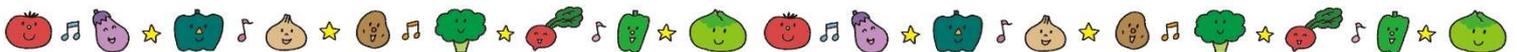
りす・うさぎ・こぐま組→除去や代替などで対応し、なるべく品数を減らさずに給食を提供。

ぱんだ・きりん・ぞう組→その食材が含まれるメニューごと除いた品数で提供。

(例：主菜に含まれている場合は主菜が一品無くなる)。

その際に、お腹が満たされない事があるかと思いますが、それについてはごはんや汁物など食べられるものをおかわりしてもらおう対応となります。

ご理解とご協力よろしくお願いいたします。



今月のレシピ「たけのご飯」

材料

- ・米…50g ・油揚げ…2g
- ・たけのこ(ゆで)…15g ・にんじん…7g
- ・しいたけ…5g ・かつお昆布だし…8g
- ・濃口醤油…2g ・酒…2g ・食塩…0.1g

作り方

1. 油揚げを細かく切る。
2. たけのこを薄切りにし、にんじん、しいたけをせん切りにする。
3. 1、2を出し汁、しょうゆ、酒でさっと煮切る。
4. 炊飯器に米を入れて普通の水加減(3の煮汁+水)にし、3、塩を加えて炊く。

旬の食材

アスパラ きくらげ
みつば さやえんどう
たけのこ いちご

