



給食だより

かやの実保育園 給食室



🌸 ご入園・ご進級おめでとうございます 🌸

段々と暖かい日が増えてきて、新しい生活が始まる4月になりました。新入園の子や進級して新しい環境になったみなさんはドキドキでいっぱいかと思います。この1年で子どもたちがいろいろなことを経験し、心も体も大きくなって欲しいと思います！給食室では、子どもたちが元気に過ごせるように安全でおいしい給食作りを心がけていきます。新年度もよろしくお願い致します。

🍷 朝ごはんを食べて登園しましょう 🍷

朝ごはんは 1 日を元気に過ごすための大切なエネルギー源です！とくに午前中は散歩に行ったり遊んだりと活動的！しっかりと朝ごはんを食べて元気に登園してくださいね。



補食予定献立表

日付	補食	日付	補食
3.17 月	混ぜごはん	10.24 月	ふりかけごはん
4.18 火	ゆかりごはん	11.25 火	混ぜごはん
5.19 水	混ぜごはん	12.26 水	ふりかけごはん
6. 20 木	ふりかけごはん	13.27 木	ゆかりごはん
7.21 金	混ぜごはん	14.28 金	わかめごはん
8.22 土	焼きおにぎり	1.15 土	焼きおにぎり

🌸 東京都 郷土料理 🌸

天ぷら

江戸時代頃から親しまれている郷土料理。給食では白身魚とかぼちゃを使います。

佃煮

古くから保存食として食されてきた佃煮。海苔の佃煮を作ります

小松菜・のらぼう菜・うど

東京生まれの野菜たち。味噌汁やきんぴらなどにします。

福生ドッグ

隣町「福生」生まれの郷土料理。様々な種類があり、軽食に提供します。