



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月になります。新しい環境になるみなさんはドキドキでいっぱいだと思います。給食室では子どもたちが元気に過ごせるよう、安全でおいしい給食作りを心がけていきます。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
14.28 月	ふりかけ ごはん	7.21 月	わかめ ごはん
1.15 火	ゆかり ごはん	8.22 火	混ぜ ごはん
2.16.30 水	わかめ ごはん	9.23 水	ゆかり ごはん
3.17 木	ふりかけ ごはん	10.24 木	ふりかけ ごはん
4.18 金	混ぜ ごはん	11.25 金	わかめ ごはん
5.19 土	焼き おにぎり	12.26 土	焼き おにぎり

🌿 東京都 郷土料理 🌿

* 佃煮 *

古くから保存食として親しまれています。給食では海苔の佃煮が登場します。

* 天ぷら *

油が高値であった頃は、ハレの日の特別料理とされていたそうです。

* 小松菜・のらぼう菜 *

東京生まれの野菜たち。味噌汁やお浸しにします。

* おでん *

東京では、「ちくわぶ」を入れるのが特徴です。

……ちくわぶって？

東京発祥とされ、小麦粉を練ったものです。ちくわと見た目が似ていることと、同じような作り方の生麩を合わせて【竹輪麩】と呼ばれているそうです。

