



4月給食だよ

令和3年 4月

東戸塚らびっと保育園

ご入園・ご進級おめでとうございます。



温かい春風が心地よく感じられるようになりました。今年度も調理一同、安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供できるように心がけてまいります。また、子どもたちと楽しく食育活動を行っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしく申し上げます。

☆園の給食について☆

当園では、旬の食材を積極的に使用し、だしや調味料にもこだわりをもって、栄養に配慮した献立で給食作りを行い提供しています。また、行事食やお誕生会メニューなどのイベント食も行っていく予定です。食育活動で子供たちが収穫した野菜を給食に使用することもあります。子どもたちが食に興味を持てるよう、職員一同日々工夫し考えてまいります。

アスパラガス

アスパラには、日光に当てて育てるグリーンアスパラガスと日光に当てずに育てるホワイトアスパラガスがあります。栽培方法が異なるだけで品種は同じなのでどちらにも含まれているアスパラギン酸というアミノ酸は新陳代謝をよくして疲労回復を促します。茹でずに焼く・炒める・揚げるなどの調理法は栄養素が逃げないのでお勧めです。



給食メンバー

小林(栄養士)

森川(栄養士)

石田(栄養士)

よろしく願い致します。