



SKETCH
HOIKUEN

きゅうしょくだより4月

発行日／平成30年4月2日

スケッチ保育園 中野

この度は進級・ご入園おめでとうございます。初めての保育のお子さまは慣れない環境で最初はなかなか給食が進まないかもしれませんが、少しずつ食事を楽しめるよう、安全でおいしい給食を提供していきます。1年間お子さまたちの健康と健やかな成長を、食を通しサポートします。どうぞ宜しくお願い致します。

●○給食づくりにおいて以下の点に配慮しています○●

- ・旬の食材や地元の食品を取り入れ、地産地消を進めていきます。
- ・食材は国産のものを中心に使用し、安心安全を心掛けます。
- ・海外で作られた食材を使用する場合は、国内の製造工場やメーカーを確認した上で使用します。
- ・薄味を心掛け、だしや食材がもつ味を大切にします。
- ・お子さまの月齢や咀嚼力に配慮した食事形態で調理します。



★スタッフの紹介とごあいさつ★

- * 中野 夏子(栄養士)：三人娘の母です
今年も笑顔と食欲あふれる給食づくりをします。
- * 藤本 詩乃(栄養士)：お菓子作りが大好きです
お子様の成長を食事からサポートしていきます。
- * 高橋 広子(調理員)：野球観戦が大好きです
美味しいと言ってもらえるよう頑張ります。

★1年間頑張って給食をお届けします★

旬のタケノコ

春は芽吹き季節。タケノコもあたたかさとともに土から頭を出します。水煮は、年間を通して出回っていますが、香りや味は生から調理したものにはかないません。ゆでたり、炒めたりして、この時期だけの美味しさを味わいましょう。ゆでた後に節の間に白く固まっているのはチロシンというものです。水に溶けにくいために浮き出てきますが、体に悪いものではなく、必須アミノ酸の一種なので安心して食べられます。

