

給食だより

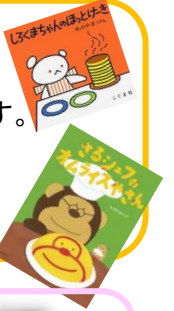
令和6年度4月プメハナ リコこども園
岩付 朋華

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も新しいクラスでの生活が始まります。4月の給食は食べやすく、人気のあるメニューがたくさん登場します。早く園生活に慣れ、お友だちとの食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるよう、給食室では「おいしく安全安心な食事」を心がけていきます。



絵本をモチーフにしたメニューです！

昨年度までは、日本の郷土料理をテーマにしてきたお楽しみ給食でしたが、今年度のテーマは絵本です。毎月絵本を決めて、その絵本の中に登場するものを提供します。今年度最初の4月の絵本は、『さるシェフのオムライスやさん』『しろくまちゃんのホットケーキ』です！何がでてくるのか楽しみにしててくださいね。またおススメの食べ物の絵本があったら教えてください。



ランチルームについて

ランチルームではうさぎ組から給食、おやつを食べます。昨年度までは一方方向を向いて食べていましたが、今年度からは対面で向き合いながら食べる事ができるようになります。お話をしながら、楽しい時間になるといいですね。



私達を作ります

今年度から白衣もエプロンもリニューアル！気分も一新に給食を作っていきたいと思います。食事の面で困った事、気になる事や作ってみたいレシピ等、なんでもお気軽にお声掛けください。

●岩付朋華●

白衣カラー…ベージュ
好きなキャラクター…ちいかわ
すみっこぐらし
好きな給食…ミートソーススパゲティ、豆腐ドーナツ
一言…食べる事も作る事も大好きです！



●原田好美●

白衣カラー…レッド
好きなキャラクター…スヌーピー
好きな給食…カレー、ほうれん草のレモン酢
一言…私も子育て奮闘中！！
たくさんお話ししましょう。



よろしくお願いします



<そら豆のホクホクサラダ>

●材料●4人分

- ・そら豆…50g
- ・枝豆…50g
- ・じゃがいも…150g
- ・にんじん…30g
- ・コーン缶…30g
- ・マヨネーズ…30g
- ・塩…少々
- ・レモン果汁…0.4g

●作り方●

- ①そら豆、枝豆は皮をむき柔らかく茹でる。
- ②じゃがいもは茹でて潰し、にんじんはいちょう切りにして茹でる。
- ③①と②にコーン缶と調味料を混ぜて出来上がり！



<旬の食材>

玉ねぎ、キャベツ、たけのこ
いちご、わかめ、太刀魚、真鯛

