



食育だより

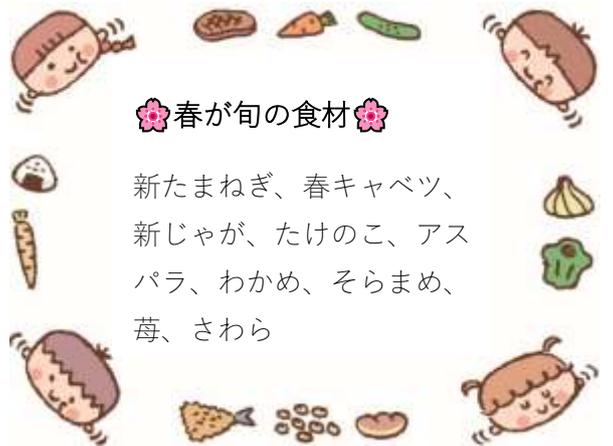
ご入園、ご進級おめでとうございます。給食が子ども達にとって楽しい時間になるよう、また、様々な経験を通してみんなで食べる喜びや、食事に興味を持てるような環境作りに努めていきますので、どうぞよろしくお願い致します。

保育園の食事について

- ・お米は丹波の「春日の庄米」を使用しています。
- ・季節の旬の食材を積極的に取り入れています。
- ・午後のおやつは手作りを心掛けています。
- ・安心安全な給食を提供するため、国のガイドラインに沿った衛生管理を行っています。
- ・毎日、給食のサンプルを展示していますので、是非ご覧ください。

春が旬の食材

新たまねぎ、春キャベツ、新じゃが、たけのこ、アスパラ、わかめ、そらまめ、苺、さわら



いちごプリン

今が旬の苺を使ったレシピです♪

<材料> 5個分

- ・苺 1/2 パック
- ・寒天 1g
- ・水 75ml
- ・砂糖 40g
- ・牛乳 230ml
(牛乳は軽く温める)

<作り方>

- ・苺はきれいに洗い、ミキサーなどで潰す。
- ・小鍋に寒天、水、砂糖を入れしっかり沸騰させる。
- ・沸騰したら火を消し、温めた牛乳を加え混ぜる。
- ・カップに流し、冷蔵庫で冷やす。

お好みで苺などトッピングしてください♪

