

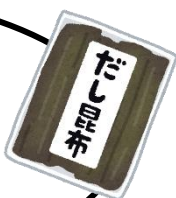


R7 年度 第 1 号 (4 月) 下鳥羽こども園 601-3963

〈 こども園の給食ってどんなだろう? 〉

だしを使っています！

かつおと昆布だしを使用し、
和食中心とした給食作りを
心がけています！



味付けは薄めに！

乳児組では素材の味を
知ってもらうため、
薄味で提供しています！



栄養たっぷりの給食・おやつを 提供しています！

乳幼児に不足しがちな栄養素
(カルシウム、鉄分) の
多く含む食材を
使用しています。



旬の食材を使用しています！

年間を通して旬の食材を
使用し、食育として
幼児組さんから乳児組さんまで
旬の食材を知ってもらいます！

〈 京都の料理を知ろう! 〉

今年は自分の住んでいる地域の食材や料理を食べることで、食材への興味をもってもらい、その料理が栄養を考えて作られていること、自分の体に必要なことを知ってもらうために 3 カ月に 1 回京料理を提供する予定です。お楽しみに！

〈 4月のメニュー 〉

- ・鶏肉の西京焼き
- ・菜っ葉とお揚げのたいたん
- ・すまし汁 (豆腐・九条ネギ)

京あげ

京都の伏流水で作った
薄揚げで、大豆の甘みと
まろやかな味わいが
特徴です



白みそ

京都発祥で、
赤みそに比べて
塩分濃度が低く、
まろやかな甘みが特徴です



九条ネギ

京都の伝統野菜で、
葉はしっかりしながらも
柔らかく、甘くて
風味が良いのが特徴です