






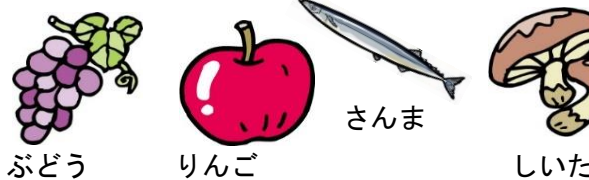




旬を感じる保育園の給食

ご入園、ご進級おめでとうございます。区立保育園の給食は「旬の食材」を積極的に取り入れています。食材を見る、触れる、皮をむくなどの活動や、食事の時に話題にするなど、食べる楽しさや、大切さを子どもたちに伝えています。



【旬の食材を紹介します】

 <p>じゃがいも グリーンピース きゃべつ</p>  <p>アスパラガス ふき いちご あさり</p> <p style="text-align: center;">春</p>	 <p>とまと すいか ピーマン</p>  <p>あなご とうもろこし きゅうり なす</p> <p style="text-align: center;">夏</p>
<p style="text-align: center;">秋</p>  <p>さつまいも かき さといも</p>  <p>ぶどう りんご さんま しいたけ</p>	<p style="text-align: center;">冬</p>  <p>はくさい みかん ほうれんそう だいこん</p>  <p>ぶり ねぎ ブロッコリー</p>

【保育園の給食で大切にしていること】

- * 保育園の給食(昼食とおやつ)は、1日に必要な栄養量の1・2歳児は約50%、3歳児以上児は約40%をとれるよう献立を作成しています。
- * 旬の食材を使い、多くの食品をバランスよく組み合わせ献立にしています。
- * 大田区に因んだ食材や献立名を考え、取り入れています。
- * 給食献立表には、献立名や材料名などを掲載しています。
- * 行事食や伝承料理を提供しています。
- * だしは、鰹節、昆布、鶏がらなどを使ってとり、素材の味を生かした薄味にしています。
- * 衛生に十分気をつけて、安全でおいしい給食作りを心がけています。
- * 給食は、サンプルケースに展示しています。
- * この“すくすく Power えいようだより”は、毎月配信をしています。