

# 給食室からの一言

季節の野菜や園で収穫した野菜を取り入れ、見て楽しい・食べておいしい子どもたちが笑顔になる給食作りをしています。今回の一言では子どもたちが毎日楽しみにしている給食をご紹介します！



ポークカレー  
バンサンスー  
バナナ

給食人気 No.1 のカレーライスに赤組さんが育て収穫したえんどう豆をいれました。



ご飯  
赤魚の煮付け  
コールスローサラダ  
厚揚げのみそ汁

魚料理の魚は骨がないものを使っており、おかわりする子どもがたくさんいます。



ご飯  
酢鶏  
三色ナムル  
中華スープ

スープは塩分濃度計を使って味が濃くならないように注意して作っています。



ご飯  
チーズオムレツ  
白菜とベーコン炒め  
おふのすまし汁

意外とご飯が進むオムレツ。ケチャップはクラス先生がかけてくれます。



五目ラーメン  
シューマイ  
パイナップル缶

ラーメンのだしは煮干しから取っており、旨味たっぷりの人気メニューです。

ある1週間の給食をご紹介しましたがいかがでしたか？わたしたち栄養士の顔を見るたびに子どもたちが「給食の先生！」と声をかけてくれたり「今日の給食もおいしかったよ！」「お野菜も食べたよ！」「収穫した野菜が入っていた！」と元気よく教えてくれます。

深江幼稚園では白組さん・赤組さんに向けてクッキング(さつまいもの皮むきやにんじんの型抜き等)や三色栄養などの食育にも力を入れております。

子どもたちがクラスのお友だちと一緒に好き嫌いせずたくさんご飯を食べてのびのびと成長してくれることを願っています。