

セレクトメニューについて

R6.4月

園庭の桜も風にそよぐ春が来ました。園では、子ども達にいつもの献立とは違った形で給食を楽しんでもらえる様、月に2回主菜・おやつが選べる『セレクトメニュー』を提供しています。「食育」は子ども達の成長過程、生きていく上で必要なものであり、また、自分で選ぶことにより食に関して興味を持ち、新たな気持ちで食事に臨むことが出来ます。

今年度は給食でも子ども達が大好きな『おにぎり』を選びました。お米には子ども達のパワーの源となるでんぷんの他、たんぱく質や脂肪、ビタミンB1、ビタミンEなどの栄養素がふんだんに含まれており、栄養の宝庫と言われています。いろいろな味の『おにぎり』を子ども達と楽しみながらお米の魅力を伝えていけたらと思います。『おやつ』は、季節感を味わえる『和菓子』を考えました。洋菓子に比べ甘さも控えめで、健康的なお菓子です。季節を味わいながら、見た目や食感も楽しみながら食べてもらえたらと思います。

主菜 鶏そぼろおにぎり

<和風>

or

<中華>

醤油で煮込んだ甘辛い味付けで和風だしのきいたおにぎりです。

中華だしで鶏そぼろを煮込み、仕上げにごま油をプラスしたおにぎりです。

おやつ 蒸しパン

<小豆>

or

<枝豆>

食物繊維やミネラルなど様々な栄養素をバランスよく含んだ食材です。

良質なたんぱく質をたっぷり含み、ヘルシーな食材です。

※期限までに提出されなかった場合は、「和風」「小豆」になります。

以下の用紙を点線で切り取り、どちらかに○をつけて提出してください

クラス () 名前 ()

セレクト主菜 4月24日(水)

和風	
中華	

セレクトおやつ 4月15日(月)

小豆	
枝豆	

〆切 4月8日(月)

※発注の都合上、期限厳守にご協力をお願いします。

