

は

h

だ

よ

4



保育園のすまし汁 の紹介



国産のかつお節、昆布 を使っています

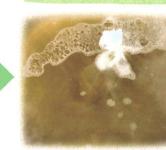
味覚には、甘味、塩味、苦味、酸味、うき味があります。 「うま味」が含まれている食材は 煮干し、昆布、かつお節などがあります。 子どもたちには自然の優しいだし汁を食べてほしいので 使う食材、だしのとり方もこだわっています。 朝は給食室からだしのいい香りがしてきますよ。

ゆっくり 昆布だしをとります

かつお節をいれて ぐつぐつだしをとります











有機しょうゆ、国産の塩を 入れます

昆布、かつお節をとりだし 野菜をいれます







給食の紹介

発酵食品である「塩麹」を 使った唐揚げです。 塩麹を使ったメニューを少しずつ 増やしていきたいと思います。

※麹アレルギーのあるお子さんは 担任の先生までご連絡下さい。

*5月の栄養価(1日平均)

エネルギー	524kcal
たんぱく質	22.4 g
脂質	15.0g
食塩	1.5g