



ごはんだより



龍華保育園
宮保育園
こま草保育園
4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。

子ども達は、新しい生活に慣れることに精一杯かもしれません。

4月の給食は、食べやすく、
人気のあるメニューを多めにしました。

給食室では、子ども達に合った食材の大きさや固さなど、
考えながら毎日調理したいと思います。



保育園での生活に慣れて、給食の時間も楽しみにしてもらえたらうれしいです。

龍華保育園の給食



・和食が多めの給食です！

和食は文化遺産にも登録されました。季節感を感じることでできる健康的な食事です。肉・魚・大豆製品・海藻・雑穀・発酵食品などバランスよく組み合わせることができます。

・出汁を生かした薄味です！

国産昆布・かつおぶし・煮干し・干しいたけ、時には鶏ガラも使って濃い出汁とっています。薄味でも旨みがあり、素材の味を感じられるように調理します。



・調味料・食材へのこだわり

食材はできるだけ地元産・国産、無添加・無着色のものを選びます。

醤油は国産有機大豆から作られたもの、味噌は、岐阜県産大豆とお米にこだわって作られている『つやほまれ』も使います。その他の調味料もこだわって選んでいます！

・手作りおやつ

給食室で作る人気のおやつです。米粉や宿儺かぼちゃ・飛騨ほうれん草・米菓子を使った体に優しい美味しいおやつも作ります。