



ごはんだより



有機って何だろう？

農薬や化学肥料に頼らず、太陽・水・土地・生物など自然の力で育てられた作物のことです。最近ではオーガニックともいわれています。子どもたちに少しでも自然に近い味を知ってもらいたいので、給食でも少しずつ「有機」を取り入れています。



有機しょうゆ



有機米



有機レモン

7月18日(金)調理員研修の様子

子どもたちに安心安全でおいしい給食を提供するため、毎年調理員研修をしています。今年は3園の調理員が集まり、新メニューの試作をしました。



スタミナ
納豆丼



給食の紹介

スタミナ納豆丼には
ひき肉、納豆、にんにく、
しょうがが入っています。
納豆も少しアレンジすると食べやすくなります。

*9月の栄養価(1日平均)

エネルギー	545kcal
たんぱく質	23.4g
脂質	16.3g
食塩	1.5g

※7月から9月は衛生上のため給食の展示をお休みします。