



Main menu table with columns for days of the week (曜日), months (月), and days (日). It includes meal names (昼食), ingredients (主要食材), and nutritional information (エネルギー, 蛋白質). A special section for '昭和の日' (Showa Day) is highlighted in yellow.

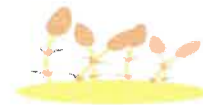
■給食について

給食は、旬のものや野菜、海藻などいろいろな食材をお出しするようにしています。お家ではなかなか食べ慣れていないものや、苦手な野菜もたくさん出るかもしれません。保育園で元気いっぱい遊んで、給食もモリモリおいしく食べてもらえるとうれしいです。ご家庭の食卓でも、なるべくいろいろな食材にチャレンジしてみませんか。給食はいろいろな食品や料理との出会いを積み重ねる機会と考えております。先生や友達とのかかわりの中で、少しずつ味に慣れ、「素材のおいしさ」「食事の楽しさ」を感じて、望ましい食習慣を身につけてもらいたいと思います。



■4月が旬な野菜

～4月に食べごろな、おいしい野菜  
3月～5月が旬の春野菜は種類も豊富です。旬の時期は最も味がよく、栄養面も高く比較的安価なので、いろいろな料理に取り入れて「春」を味わいましょう。給食でも、たけのこはなや春野菜のあんかけを取り入れております。春野菜は水分が多いため、やわらかくなりやすいので加熱時間に注意しましょう。  
・新玉ねぎ ・たけのこ ・菜の花  
・新じゃがいも ・香きゃべつ ・さやえんどう



- マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。
●ホットケーキミックス・カレールフとシチュールーフは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
●味噌汁は昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しています。
※尚、天候等の都合により食材料に変更が生じる場合がございます。ご了承下さい。

■午前おやつは、お菓子類を提供しています。