給食だより

6月号

栄養士　吉田咲花
調理員　藤原眞弓
　　山本真弓
　　松本志歩

金子保育園の給食は、新居浜市の栄養士さんが考えてくださった献立を毎日約 130 食作っています。旬の食材を取り入れた、栄養満点の給食になっています。年齢に応じて、お肉やお魚を小さくカットするなど皆が食べやすい給食作りを心がけています。午後のおやつは、プリンやビスケットなどお菓子のほかに、週に２回手作りおやつの日があり、ドーナツやフレンチトースト、お好み焼きなどを手作りしています。玄関入ってすぐのところに当日の給食・おやつ(夏季は写真)を展示しています。是非ご覧ください♪

調理員一同、「給食の時間が楽しみ！」と思ってもらえるような給食作りをしていきます。１年間よろしくお願いします。

調理の様子





各献立にあった調理方法で1つ1つ丁寧に作っています。
コロッケやメンチカツ、とんかつなどはフライヤーを使わず鉄板に並べて焼き、ヘルシーに仕上げています。

～6月のお誕生日給食～



★コロッケ
★キャベツ
★ミネストローネ
★オレンジ
〈おやつ〉あじさいゼリー

にじ組さんが育てたピーマンを
炒め物にして美味しく頂きました！



