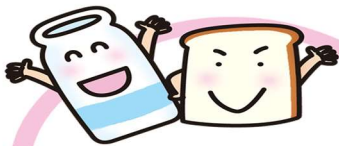




給食だより

令和6年4月1日
北九州市小倉社会事業協会
高坊保育園

暖かな春風に包まれ、入園・進級の日を迎えました。今年度も、旬の食材を使った安全でおいしい給食作りに努めてまいります。どうぞ、よろしくおねがいします。



献立表を参考にしてみませんか



保育園の給食は、「北九州市給食献立委員会」でたてられたメニューで、栄養バランスを考えて作られています。煮干し・出し昆布・かつお節などのだしをしっかりと使用しているため、薄味で塩分控えめな味付けで、おいしく体に優しい献立となっています。

子ども達が食べたメニューを、玄関ホールのサンプルケースに展示しています。お迎えの時に、ご覧になって下さい。

また、ご家庭で作ってみたいメニューのレシピのご要望は、お気軽に声をおかけ下さい。



保育所での食事に慣れるために

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。多少のストレスにより、食欲が低下したり、体調がすぐれなかったりすることもあるかと思いますが、急がず、ゆっくりと見守りましょう。

園内では、みんなで食事することの楽しさに気づけるように、保育士や調理担当者と協力して進めていきます。



春の野菜紹介

「アスパラ」



春先の4月頃～5月中旬頃まで収穫することができ、この時期に収穫されるアスパラガスを春芽といい、太くてやわらかいものが多く、茹でてサラダにすると、子ども達にも食べやすいです。

4月の献立に登場します。御家庭でも、食べてみ



私たちが給食を作ります！
よろしくお願ひします。

