

平成 26 年 4 月より

純和食の美味しい給食が始まります！！

“安全・安心・美味しい・地産地消”をモットーに、園内の施設で調理した温かい給食を週 5 回提供します。

- ①主食は、生命力あふれる発芽玄米。副食は、具沢山の味噌汁や発酵食品を中心に、旬の厳選した国産野菜にこだわります。
- ②お味噌汁の出汁は、いりこ又は昆布から取ります。
- ③調味料は、自然塩、黒砂糖、発芽熟成された味噌・しょうゆ等、本物で無添加で身体にいいものを選別しています。
- ④黒砂糖は控えめ、肉・卵・牛乳は使っていません。
- ⑤水にもこだわり、逆浸透膜方式の浄水機を通した水を使っています。

一日 3 食の内の 1 食を、こだわりの給食で食べて頂き、色々な意味で成長を促す機会として位置付け、食育の一環として取組りくんでいきたいと思っています。

当幼稚園が一番に考えるのは、子どもたちの身体にとっていい給食！それを、目指します！



献立例

高菜御飯（発芽玄米）・すまし汁・おなか納豆・ひじきの煮物