

Table with columns: 日付, 昼, 3時おやつ, 材料名 (熱と力になるもの, 血や肉や骨になるもの, 体の調子を整えるもの, 調味料), 行事・備考. Rows include meals like キーマカレーライス, ごはん けんちん汁, etc.

お知らせ

- 毎日のおやつは、手作りおやつ、果物、かみかみおやつ、お菓子(せんべいやビスケット等)を提供します。
※あめ、チョコレートは提供しません。
●『かみかみおやつ』の日は歯が丈夫になるように、さつまいもスティック等を食べます。(2歳児以上)
●マヨネーズ・ハム・ウインナー・ベーコン・ちくわ・平天・ホットケーキミックス・パン粉は、卵不使用の製品を使用しています。
●アレルギー食材について、使用しているものを表記しています(卵、くるみ)。
●園の畑で収穫できた野菜があれば使います。
●物資の都合により、献立や食材が変更になることがあります。ご了承ください。

6月旬の食材紹介

旬の食材は、おいしくて栄養満点で安価と魅力たっぷりです★

新ごぼう：通常のごぼうより早めの2~6月に収穫されます。早採りのため、食感がやわらかいのが特徴です。
サラダや筑前煮などに使用します♪

新じゃがいも：完熟する前に収穫されます。普通のじゃがいもよりも水分を多く含み、柔らかくビタミンCを多く含むのが特徴です。
煮物やサラダなどに使用します♪

梅：酸味で食欲を増進させてくれます。また、食中毒菌の増殖を抑制する作用もあり、蒸し暑い梅雨の季節にぴったりです。

