

## こと実のり保育園のお給食



ドライカレーは飛行機に模って。



みんな大好き、わっぱのお弁当箱に入った5色弁当！  
黒毛和牛の甘辛煮もご飯にぴったり。



ココット皿で焼いたキッシュ風。



お誕生日会の定番。  
園長手づくりロールケーキタワー！

お誕生日会の日には特別メニュー♪  
特にこの月は、卵アレルギーのお友達の  
ために、卵抜きケーキ型クッキーを  
園長先生が工夫して作りました。



### メニュー例

午前のおやつ	お昼の献立	午後のおやつ
ヨーグルト	風薫る5月のパスタ・ホタテフライものせて（ホタテ・スナップエンドウ・たけのこ・シメジ・人参）大根とジャガイモのサラダ	ホットケーキ（手作り）
苺（無農薬）	魚の唐揚げと野菜あんかけ（いさき・人参・しめじ・絹さや） 豆ごはん（グリーンピース） 味噌汁（豆腐・揚げ・小松菜）	きな粉かけ白玉団子（手作り）
自家製あられ	自家製パン、ハンバーグのトマトソース煮込み（豚肉・玉ねぎ・パン粉・牛乳・有機トマトソース）ポターージュ・スープ（ジャガイモ・牛乳） スナップエンドウとコーンのサラダ	プチお好み焼き（手作り）

基本的に調味料はオーガニックのもの（一部の中華調味料を除く）、野菜は有機栽培または無農薬野菜を使用しております。

肉はミンチの場合、合挽きは使いません。国産三元豚や和牛をそれぞれミンチしたもの合わせて調理しています。

その他マカロニやパスタ等もオーガニックのものを調理しています。お米は国産米100%の特別栽培米を使用。

なお、魚は国産の天然物を使用していますので、仕入れの関係で変更になることがあります。（季節によりサーモンは国産以外のものを使うことがあります。）