



平成 29 年 4 月

# きゅうしょくだより

八千代保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。給食室ではお昼ご飯が待ち遠しくなるような給食作りに引き続き励みたいと思っております。

新年度にあたり  
あらためて♪



## 八千代給食方針紹介です。

### ☆ 昼食 ☆

米飯の和食中心になります。みそ汁やすまし汁は昆布、煮干し、かつお節の三種類を合わせて出汁を取っています。



### ☆ おやつ ☆

サンドイッチ、ケーキやクッキーなどの焼き菓子、ゼリーなど手作りおやつになります(市販のせんべい類をゼリーの時などに添える時があります)。

### ☆ 食材の業者さん(敬称略) ☆

野菜:三松屋 肉:音羽畜産 魚:森川水産 牛乳:片岡牛乳 パン:CRANE  
米:むすなや 調味料・乾物・その他食材:和泉屋 豆腐:小林豆腐  
どの業者さんも新鮮で良い品を届けてくれます。



### ☆ 八千代給食毎日の主な重量の目安(1人分) ☆

	御飯	汁物	野菜 (汁物+副菜)	肉又は魚 の一切	牛乳
乳児	80 g	100cc 位	50～70g	40 g	90cc 位
幼児	100 g	120cc 位	50～80g	40 g	100cc 位

☆毎日展示する給食サンプルと併せてご参考下さい(除牛乳)。

八千代保育園の給食の食材は乾物を含め基本的に国産を使用しています。また揚げ油は毎回新しいものを使用するなど安心・美味しいを念頭に食事作りをしています。給食についてのご要望、ご質問などありましたら担任、または給食室員にいつでもお気軽にお尋ね下さい。



給食

