

～3月の給食室～

大根を収穫しました



畑に、大根、ほうれん草、小松菜の収穫を行いました。お汁や炒め物等に取り入れました。畑で採れた大根だよと伝えると頑張って食べる姿がありました。大根の葉は、甘辛く炒めふりかけにしました。栄養たっぷりの大根の葉のふりかけは子どもたちに大人気です！

春のお彼岸



きなこあんこ2種類提供しました。おはぎも子どもたちが好きなおやつの一つです。きなこが特に人気でした！

ひな祭りランチ



メニュー「ちらし寿司、唐揚げ、ポテトサラダ、麩の清汁、いちご」
おやつ「ひな祭りケーキ」

旬の食材

旬の食材を給食に取り入れています。新玉ねぎとあさりをバター炒めで提供しました。

