



給食だより

こども園 いしはら
給食室 No.235
R7.4.25(金)



給食室をのぞいてみよう！！

給食室ってあまり見る機会がないと思います。どんな物を使って作っているのか少し紹介したいと思います。ほとんど家庭で使うものと変わらないのですが、少しサイズが大きいものや、業務用もあります。

いただきますーす！！

ご入園・ご進級おめでとうございます！！

新年度が始まりひと月がたち、新しいことがいっぱい子どもたちは、今までとは少し違う雰囲気戸惑うことも多かったようですが、元気いっぱい遊んでいる様子がうかがえます。食を通して子ども達の成長の手助けができるよう栄養たっぷりの美味しい給食を作って行きたいと思います。

『一年間どうぞよろしくお願い致します！！』

4月のお楽しみメニュー！！

「さくら」

*ロールパン *春野菜のポトフ *ポテトサラダ



ポトフのウィンナーをお花の形にし、ポテトサラダに桜に型抜きしたハムをのせて春らしいメニューにしてみました。

回転釜

煮物や汁物などを作るときに
使います。最大30L入る
大きさです。



炊飯器

2段式で最大7K ずつ炊けます。
白ご飯・炊き込みご飯・ピラフなど
いろんなご飯物を炊きます。



スチームコンベクションオーブン

焼く・蒸す・煮るなど幅広い献立に使えます。浅い鉄板・
深い鉄板に穴開きやテフロンなどいろいろ使い分けて1回に
7枚まで入れることができます。



おやつにも大活躍です！！