

そあ食だより

2018年 4月号

文責 森谷

ご入園、ご進級おめでとうございます。

本年度も、安全でおいしい給食を提供していきたくと思います。

そあ保育園の給食を支えている食材の紹介をします。

子どもたちに「好きな給食のメニューはなに？」と聞くと、必ず上がってくるメニューがあります。それは「あったかい味噌汁」と「炊き立ての白いごはん」です。

～美味しい味噌汁を作るために～

使用しているお出汁は、国産の煮干しを使用した煮干し出汁です。煮干しを出汁袋に入れて、じっくり煮出すことで煮干しの持つうまみを最大限に引き出します。

具材も1種類だけでなく、根菜や葉物、わかめなどを組み合わせることで、たくさんのうまみを引き出しております。

使用している味噌は、甘辛味噌、中辛味噌、麦みそを組み合わせ合わせて合わせ味噌にしています。



お米 千葉県産の有機栽培コシヒカリを使用しています。

温かい味噌汁と炊き立てごはん。この2つは毎日の給食に欠かせません。

地域のお店から

「丹野精肉店」新鮮なお肉が朝届きます。

「ひたちや」新鮮なお魚が朝届きます。

牛乳は、コーシン牛乳を使用しています。(すべて、放射線検査済のものを使用しています。)

野菜

名古屋・三重県周辺の有機栽培野菜を産地直送、その他、全国各地の無農薬、有機栽培の野菜や気候に合った旬の野菜を中心にしています。

季節ごとに畑で採れる野菜も取り入れています。

調味料

国産で昔ながらの製法で作られたものを使用しています。



今年度も「食材に触れる」機会をたくさんつくりたいと考えています。苦手な野菜も触れることなら出来る、、、抱っこすることなら出来る、、、(持つこと)出来ることを増やしてあげたいです。