

Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 土曜日) and rows for specific meals (e.g., 胚芽入りご飯, さげの西京焼き, ほうれん草と油揚げのお浸し).

Table for days 29 and 30, including meals like ハヤシライス, ブロッコリーのじゃこ和え, オレンジ, ドーナツ.

今年度も、子どもたちがいろいろなことを経験して、心も体も成長し、「食」に興味を持てるように美味しい食事作りをしていきたいと思います。
★『パースデーメニュー』
たいようの子どもたちには、お誕生日の日に本人がリクエストしたメニューを全園児でいただきます。

★基本は、国産の食材を使用します。国産の入荷が難しい食材もあり、(レーズン・鮭・オレンジなど)新鮮で安全な食材を届けてくれる業者から、安心して食べられる産地の食材を使用することもあります。
★保育園で初めて食べる食材は、ありませんか？
食物アレルギーは、乳児のころが最も発症しやすく、年齢が上がるとともに減少しますが、学童期にアレルギーを発症する場合があります。
献立表の食材をチェックしていただき、食べたことのないものがありましたら、ご家庭で体調のいいときに食べてみてください。