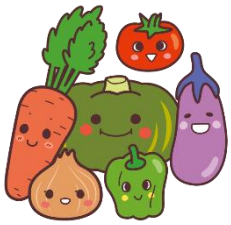
手作り給食について



健康は食事から！！

自然食材や旬の食材を使い、防腐剤等は使用しておりません。

だしもかつお節等からとり化学調味料を一切使わずに調理しております。

栄養士が子どもたちの健康を考え、子どもたちが楽しんで食べられるように工夫し献立をたてて自園の厨房で給食を作っております。アレルギー等で食べられない食材がある場合はできるだけ対応させていただきますのでご相談ください。食材の取り扱い・調理・食器等の衛生面にも特に配慮しております。栄養士をはじめ調理員の健康診断　毎月の検便2回も実施はもちろん、子どもたちの食事前の手洗いも消毒液を使用し食中毒等の防止に真剣に取り組んでおります。

給食実施日（月から土曜日まで）

週1回は、パン又はうどん　週4回は、米飯給食

献立については月初めに配布いたします。

※月に1～2 回程度、手作りしたお弁当の日を設けています。

※1号認定こどもの給食実施日は月から金までです。