

令和3年4月号

食育フードシステム

給食だより



ご入園・ご進級 おめでとうございます

さわやかな春風が吹く季節を迎え、新しい1年がスタートしました。みなさん、期待に胸を膨らませているのではないのでしょうか。環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調を崩しやすくなる時でもあります。睡眠、朝ごはんをしっかりとり、風邪やコロナに負けない体をつくってください。

今年度も、お子様たちの心と体に残るおいしくて安全な給食をお届けしたいと思えます!どうぞよろしくお願い致します。



朝ごはんを食べよう!

1歳から学校に上がるまでの幼児食。朝ごはらは1日を元気に過ごすためのスイッチです。ぐんぐんと成長していく身体づくりに、必要な栄養を摂るという重要な役割があります。

早寝
早起き
朝ごはん!

朝食は体にプラスなことばかりです!

- 体温をあげることで体が活動的に
- 血糖値を上げて脳にエネルギーを
- 噛むことで、脳が目覚める
- 1日の食品数が増える
- 胃腸が活発になり、便秘解消に



【4月の食材予定産地】

《野菜》 ブロッコリー(長崎) 人参(茨城) きゅうり(宮城) 長ネギ(茨城) しめじ(秋田)
キャベツ(千葉) ピーマン(宮崎) さつまいも(茨城)

《果物》 りんご(岩手) オレンジ(アメリカ・オーストラリア) パイン(フィリピン)

《肉類》 鶏肉(日本・ブラジル) 豚肉(日本・デンマーク)

《肉類》 牛肉(オーストラリア・アメリカ)

《米》 ひとめぼれ(宮城県)

私たち食育フードシステムの給食は…

毎日食べる食事は、子ども達の心と身体を育てています。当社では味や栄養に配慮した献立で給食を作っています。お子様の健やかな成長を栄養面からサポートできるように日々工夫をこらしています。



- ・のりごはん
- ・サーモンフライ香味ソース
- ・たこやき
- ・ブロッコリーツナ和え
- ・チーズたまごロール
- ・りんご

- ・バターロール
- ・クリームサンド
- ・コーンコロッセ
- ・ミートマカロニ
- ・ブロッコリー
- ・パイン

こだわりのポイント!

- ① 地元の食材、旬の食材を使う
- ② 硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状で提供
- ③ 味付けは薄味にして食材本来の味を大切に

<栄養士> 佐藤 和希
山田 知子
藤崎 愛理
<調理士> 阿部 順
東海林 芳弘

わたしたちが
作っています



今年度もよろしくおねがいします!



社内のInstagramの検索は「食育フードシステム東北株式会社」で!

食育フードシステム東北株式会社

〒989-3125

宮城県仙台市青葉区下愛子字観音堂28

TEL022-391-8666(代) FAX022-391-8667

メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com

