

令和4年4月号 食育フードシステム東北 給食だより

ご入園・ご進級おめでとうございます！
今年度新たに入園するお子さんにとっては、
たくさんのお友達と一緒に食事をするのが
はじめての経験になることと思います。
お弁当の時間が、1日の楽しみな時間
になるよう社員一同 努めてまいります。
今年度どうぞよろしくお願いいたします！

食育の取り組み

- 当社のお弁当の味付けは、食材が本来持つ味がわかるように、**できるだけ薄味**を心がけています。
- お肉・お魚・野菜をバランス良くたべてもらえるような献立作りに取り組んでおります。
- 保育園やご家庭にて、今日の献立、明日の献立などに関わる会話を通じて、**食への興味**を持ち、**食べることへの楽しさ**や**感謝する気持ち**を育てる手助けをします。



わたしたちが献立作成、調理をしています。
今年度もどうぞよろしくお願いいたします！

《調理師》

阿部 順 東海林 芳弘

《栄養士》

佐藤 和希 阿久澤 かれん 山田 知子



ほうれん草や小松菜などの緑の葉野菜を「青菜」と呼びます。
独特な渋みや苦味を感じることで苦手意識を感じるお子様もいますが、
子供にとって苦味や渋みは本能的にいや！と感じるので仕方のないことです。
無理に食べさせるのではなく、ご家庭で調理をするときにも、アクをしっかり
抜いてあげることで、クセがなく食べやすいものに仕上がります♪



たべのこし じゃうほう 🍷

2がつにたべのこしがおおかったものは

○あおなびたし ○ピーマンきんぴら ○キャベツツナソテー

でした😊

まずはひとくち！ゆうきをだしてたべてみてね。

《献立の一例》

- こんぶごはん
- 鶏肉唐揚げ
- 焼きうどん
- ブロッコリーサラダ
- カニカマ
- ぶどうゼリー
- たまごサンド
- ロールパン
- コーンコロッセ
- ほうれん草スパ
- コールスローサラダ
- 杏仁豆腐



ごはんメニュー

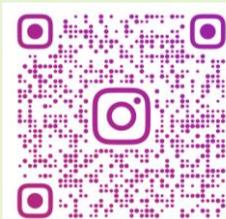


パンメニュー

当社のお弁当は、園児様が給食嫌いにならないよう
人気のメニューをうまく取り入れながら、
1年間を通して苦手なものも食べられるように
献立作成をしています。

【4月の食材予定産地】

- 《野菜》キャベツ(茨城) もやし(福島) 大根(千葉)
- 《野菜》長ネギ(宮城) ピーマン(茨城) ブロッコリー(北海道)
- 《肉類》鶏肉(日本・ブラジル) 豚肉(日本・デンマーク)
- 牛肉(オーストラリア)
- 《米》ひとめぼれ(山形)



← カメラをかざすと弊社
公式 Instagram が出ます。
フォロー よろしくお願ひします!!

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

TEL 022-391-8666(代) FAX 022-391-8667

MAIL shokuiku@sfs-tohoku.com

