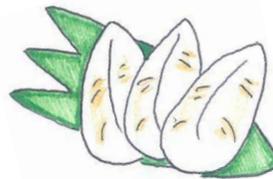


4月 給食だより

令和6年4月
食育フードシステム
東北株式会社

～地産地消の取り組み～

4月30日 笹かまぼこ



仙台市内のかまぼこ店が、ヒラメを用いた笹の葉型の焼きかまぼこを売り出したのがはじまりと言われています。香りや味は上等ですが、たらやぐちなどの身の硬い魚のように腰の強さが無いのが欠点でした。試行錯誤のすえ、鮮度の良い材料に鰹節で味をつけ、みりん・酒・砂糖・卵白等で練り合わせることで、プリっとした食感のかまぼこが完成し、今日に至っています。
(引用：紀文HP)

ご入園・ご進級おめでとうございます

うらかな春の陽気と共に、今年度がスタートしました。新しく入園したお友達、お兄さんお姉さんになったお友達、みなさんの健やかな成長と健康を願い、安心・安全なお弁当をお届けしてまいります。本年度もどうぞよろしくお願いいたします。



★お弁当のご紹介★

お弁当は2タイプあります。
ごはんとおかずが別々に入っている**セパレートタイプ**(上)
ごはんとおかずが一緒に入っている**一体型タイプ**(下)

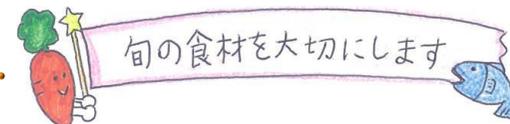


たくさん
たべてくれたら
うれしいな☆

また、ごはんを温かいままご提供できる【**ホットライス**】は喫食するときの温度が約55℃♪おうちで食べるご飯のように温かいまま食べられるのがうれしいポイントです。



食育フードシステムは…

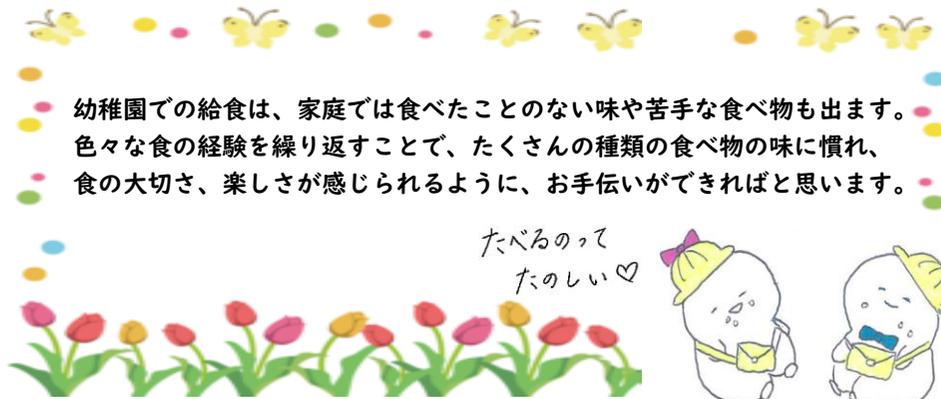


よりおいしいお弁当を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。旬のものほど味がよく、その時期に必要な栄養素をたっぷりと含んでいます。



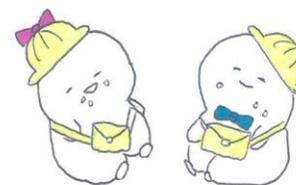
4/1 **アスパラベーコン** (旬の野菜：アスパラガス)

4/11 **春キャベツのサラダ** (旬の野菜：春キャベツ)



幼稚園での給食は、家庭では食べたことのない味や苦手な食べ物も出ます。色々な食の経験を繰り返すことで、たくさんの種類の食べ物の味に慣れ、食の大切さ、楽しさが感じられるように、お手伝いができればと思います。

たべるのって
たのしい♡



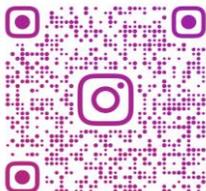
【4月の食材予定産地】

《野菜》きゅうり(宮城) ブロッコリー(香川) ピーマン(茨城・宮崎) キャベツ(千葉)
大根(千葉) えのき(新潟) ごぼう(青森) さつまいも(茨城)
《肉類》鶏肉(日本・ブラジル) 豚肉(日本・デンマーク)
《米》ひとめぼれ(山形)

SFS **しょくいく**
フードシステム東北

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
メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com



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いします!!