



平成29年度5月

認定こども園

あけぼの幼稚園 NO.2



入園、進級から1ヵ月が経ち、涙があったお友達も少しずつ慣れてこられ、笑顔で登園されるようになりました。給食も4月からいっぱい食べてくれています。

日中は暑い位の日もありますが、まだまだ気温差が激しいので体調管理にはくれぐれも注意してくださいね。

端午の節句

5月5日の端午の節句は、男の子の健やかな成長を願う行事で、鎧兜をかざり、庭先にこいのぼりを立てて祝います。柏餅は新芽が出るまで古い葉が落ちない柏の葉が「家系が絶えない」縁起物とされ、ちまきには災いを除ける意味が込められています。

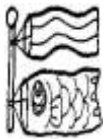


☆5月2日のお誕生会は柏餅を提供させていただきます♪



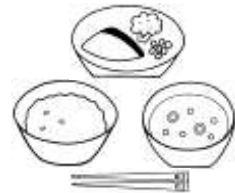
給食のベース

“だし汁”



汁、煮物、カレーなどに使う“だし汁”は北海道産昆布と国産煮干し（頭からしっぽまで全てを細かく粉碎して使用）を使用して作っています。

だし汁を取った後の昆布は細かく切って煮物に入れています。



あけぼの幼稚園のこだわり

- ★主食は玄米を3～4日水に浸漬して発芽し始めたものを使用しています（発芽玄米）
- ★副食は具たくさん味の汁や、副菜（煮物・和え物・サラダなど）を中心に、旬の野菜（減農薬）を使用しています
- ★調味料は本物にこだわり（自然塩・黒砂糖・発酵熟成させた味噌・醤油・手作り塩麹）植物油は控えめです
- ★PBT食器を使用（安全性・耐熱性・耐薬品性に優れたプラスチックの食器です）
- ★行事に合わせて子ども達が喜ぶような献立を作っています
- ★色彩の豊かさを心がけ、みんなが同じものを食べられるように工夫しています
- ★タンパク質は植物性的大豆・大豆製品で補っています（豆乳・高野豆腐・油あげなど）