



給食だより



ながさわ保育園

給食目標 秋の食材に触れ、秋の味覚を味わおう。

秋には、野菜・魚・果物などたくさんの食材が旬を迎えます。

赤の食品(血や肉を作る)

旬 秋刀魚・イワシ・鮭・サバ



黄の食品(エネルギーになる)

旬 さつまいも・里芋



緑の食品(体の調子を整える)

旬 なす・きのこ類・大根・人参・柿・ぶどう・梨



手作りお弁当



9月24日は久々の手作りお弁当の日でした。やっぱりお母さんの手作りは美味しいね！！

