



▼「一滴の水にも天地の恵みがこもっています。一粒の米にもたくさんの人の力が加わっています。ありがたくいただきましょう」とみんなで感謝していただきます。



海田幼稚園
☎823-5635
FAX 823-5669



▲おかわりには長蛇の列ができます

▶自分の食器は自分で
きれいに片付けます



給食
海田幼稚園では今年の初めから、温かいものは温かく冷たいものは冷たく提供したいとの思いから自園給食を開始しており、年長クラスの子どもたちは先生たちと配膳もしています。
給食には、「体は食べることでできていくので、しっかり食べて大きくなって欲しい」という栄養士さんの思いが込められています。好き嫌いなく何でも食べられ、また、小学校から始まる学校給食にすぐなじめるよう、特に苦手な子どもの多い野菜や魚を克服するため、みんなでおいしいねと言いつつながら食べています。
今回の給食もみんな笑顔でたくさん食べていました。

白身魚のムニエル

材料（4人前）

カレイ …………… 4切れ
塩コショウ …………… 少々
小麦粉 …………… 大さじ2杯
バター …………… 4グラム
じゃがいも …… 120グラム
塩 …………… 1グラム
粉パセリ …………… 少々

作り方

- ① カレイに塩コショウで下味をつけて小麦粉をまぶす。
- ② フライパンにバターを入れ①を焼く。
- ③ キツネ色になるまで火が通ったらできあがり。
- ④ 2センチメートル角に切って蒸したじゃがいもに塩、粉パセリを加えた粉ふき芋を添える。

