

・今日のごはんとおやつを紹介することで園での食育について知ってもらう

「かつお節」は鰹を「煮る」→「燻す」→「乾燥」の手順で作られ、世界で最も堅い食べ物としても知られています。独特の旨味や香りは「イノシン酸」によって生まれます。その分量は生の鰹の数十倍。まさに旨味のカタマリとも言えます。



【普通食：以上児】食パン・鶏肉のソース焼き  
おなか和え・とろとろスープ



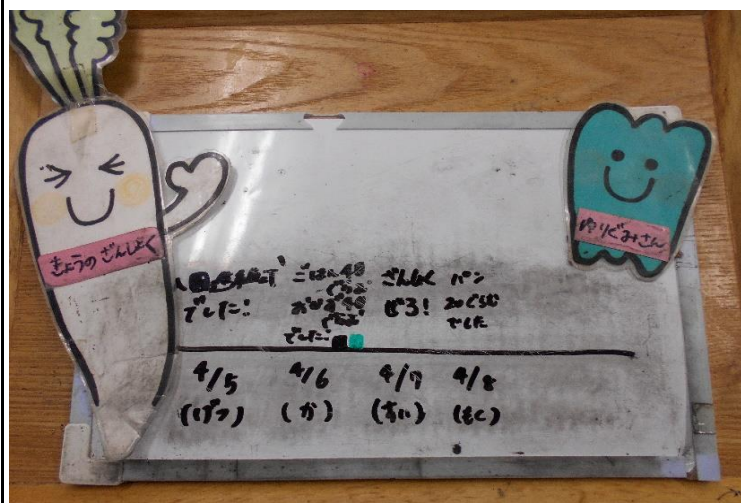
【おやつ：以上児】梅おにぎり・焼き干しえび  
お菓子



【普通食：未満児】



【離乳食】食パン・鶏肉と玉葱の焼き物  
おなかサラダ・とろとろスープ



パン20グラムでした。