

・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おう

成分無調整豆乳は大豆と水以外は使っていない豆乳で、JASでは大豆固形分（水分を除いた大豆の成分）が8%以上のものとされています。そのため、成分無調整豆乳は豆乳本来の味がします。料理や豆腐を作る事に使用することが多いそうです。調整豆乳は飲みやすくするためにカルシウムや砂糖を加えてあります。JASでは大豆固形分が6%以上となっており、成分無調整豆乳より大豆成分が少ない豆乳です。



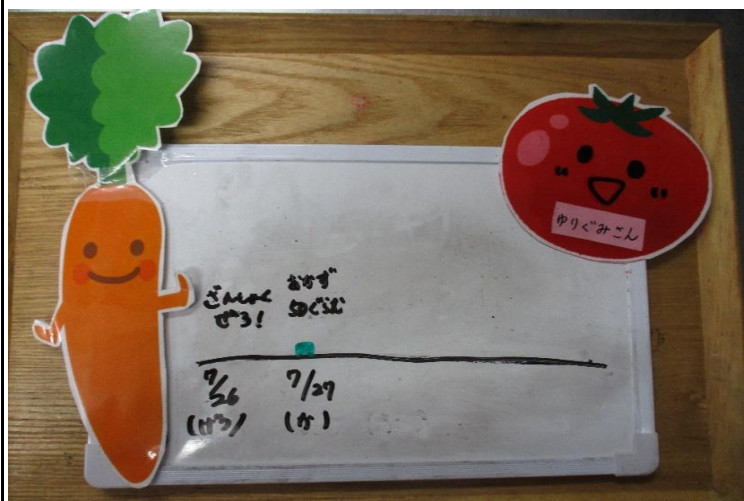
【普通食:以上児】鶏肉のトマト焼き・大葉のサラダ・豆乳のとろとろスープ

【おやつ:以上児】ゼリー・こんぶ・おかし



【普通食:未満児】

【離乳食】鶏肉のトマト焼き・白菜のサラダ・とろとろスープ



残食（ゆり組さん）おかず50ぐらむでした。