心もからだも喜ぶ
おおつの　きゅうしょく♪

子どもたちの健康を支える大津の公立保育園の給食は…

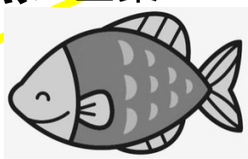
安全な食事

安心できる美味しい食事

必要なエネルギー・栄養素を補給できる食事

感謝の気持ち、社会性をはぐくむ食事

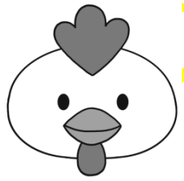
魚が主菜メニュー



ご飯
さばの香味焼き
いりうの花(おから、さつまいも
人参、干し椎茸、葉ねぎ)
春雨と小松菜のスープ(かつおだし)

誕生会メニュー

ご飯
鶏肉のから揚げ
わかめのすまし汁(かつおだし)
三色サラダ
(ブロッコリー、カリフラワー、人参)



肉が主菜メニュー

ご飯
チキンのチーズ焼き
小松菜とコーンのサラダ
豆腐と油揚げのみそ汁(にぼしだし)

※子どもたちは消毒した机の上で食事をしています。
(ランチョンマットは撮影のため使用しています)

手間を惜しまず
愛情いっぱい
美味しく楽しく
作っていまーす

手づくりおやつ

麩のラスク

大津の給食は、**だし**（主にかつお・こんぶ・にぼし）を丁寧にとって調理しています。
　だしの旨味により薄味でも美味しく、心もからだも喜ぶ給食です。

お野菜モリモリメニュー

ご飯
さけ缶と野菜の煮物
（さけ缶･大根･人参･れんこん･グリーンピース･里芋･かつおだし）
春雨の酢の物（春雨、きゅうり、わかめ、ごま）