

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・こども園の給食は…

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
作っています

手づくりおやつ

麴のラスク



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)