



給食だより



令和8年度5月

南部療育センター

新年度が始まり1ヶ月が経ちました。新しい環境に慣れてくると同時に、心身の疲れが出てくる頃でもあります。5月は休日が多く生活のリズムが乱れがちですが、規則正しい生活を心がけ、バランスの良い食事を摂ることでストレスに負けない身体作りをしましょう。



こどもの日

5月5日はこどもの日です。「こどもの幸せを願い、母に感謝する日」とされています。こどもの日という名前から子どもの成長を祝う日であると広く知られていますが、実は母への感謝の意味も込められています。こどもの日にちなんだ食べ物には、縁起の良い食べ物である柏餅やちまきがあります。お家では、子どもたちが好きな食べ物を鯉のぼりや兜をイメージして作って楽しむのもいいですね。



☆給食の紹介☆

南部療育センターの給食は主食、主菜、副菜、汁物の1汁2菜とデザートを中心に献立をつくっています。4月に提供した給食の一部を紹介します。



ごはん、豚肉の生姜焼き、かぼちゃのうま煮、味噌汁、プリン

豚肉の生姜焼きは豚ロースの薄切りを使用することで柔らかく仕上がります。プリンは卵、乳成分不使用でアレルギーにも対応しています。



ごはん、魚のチーズフライ、ほうれん草の胡麻和え、味噌汁、ヨーグルト

魚のチーズフライは衣のパン粉に粉チーズを混ぜています。チーズの風味があり、サクサクに揚がります。



ごはん、ハンバーグ、ポテトサラダ、チキンスープ
チョコバナナプリン

ポテトサラダに使用しているマヨネーズは卵不使用のものを使っています。チョコバナナプリンはバナナ、ミロ、豆乳、生クリーム、砂糖を混ぜ合わせゼラチンでかためています。

