



2013 1がっ 給食借り



旬の食材

れんこん

主な栄養分は糖質(デンプン)で体内でエネルギーとなって体を温めます



ビタミンCで疲労回復、風邪予防
ビタミンB12、B6で貧血予防、肝臓活発
れんこんを切った時にひく糸はムチンで
胃壁の保護、消化を助け、滋養強壮に★



- 1/18 蓮根と枝豆のサラダ
- 1/21 油麩の煮しめ
- 1/29 蓮根はさみ揚げ

サッと火を通せばシャキシャキ。
じっくり火を通せばもっちり。
色々な顔を見せてくれる野菜です。

三学期は
給食を
楽しもう♪

謹んで新年の
お慶びを申し上げます

あけましておめでとうございます。
旧年中は格別のご厚情を賜り、
誠にありがとうございました。
おかげさまで弊社は
今年創業13周年を迎えます。
新工場設立に伴い、安全面の
強化をはかり、より一層業務に
励む所存にございます。
本年も変わらぬお引き立ての程
よろしく願い申し上げます。
皆様のご健勝とご発展を
お祈り申し上げます。

ようちえん給食棟
代表取締役社長 渋谷幸紀



給食に慣れてきたかな。
一学期と比べて残さず
食べれるようになったかな。

～産後・復活しました～
栄養士 菱沼彩
「パワーアップして戻って
きました。どうぞよろしく
お願いします。」



～はじめまして～
製造部 佐藤志治
「みなさんこんにちは。
4人の子どものパパです！
園児さんたちに喜んで頂ける
安全安心でおいしいお弁当
作り、一生懸命頑張ります！」



郷土料理紹介

宮城県 油麩の煮しめ

油麩は、油で揚げた麩のこと。
宮城県登米地方で昔、
精進料理に登場したのがルーツ。



油麩を入れた煮しめは
こくのある
深い味わいに♪



210メニュー♪



油麩は別名「仙台麩」
中国の上海料理は
丸い揚げ麩。
仙台麩はフランスパン
のような細長い形状。

アレルギー対応食について
卵・卵乳・乳の三種類は対応可能です。
その他については、容器とシートの貸し出しをしております。

ようちえん給食

仙台市若林区鶴代町1-15

<http://www.youchien-kyushoku.jp>

ご意見・ご感想を TEL 022-782-0821 栄養士 菱沼 彩
お待ちしております FAX 022-782-0822 お客様係 伊藤 純子

