

2024年度 給食試食会のご案内

名古屋柳城短期大学附属三好丘聖マーガレット幼稚園

園の子どもたちは毎日「今日は何かなあ・・・」と給食を楽しみに過ごしています。美味しい給食を皆さんに食べていただき、是非その良さを感じていただけたらと思います。

当園は自園給食で、おれんじや（株）に委託しております。
主食は胚芽米、乾物や旬の野菜をふんだんに取り入れた主菜や副菜、一から出汁をとって作る汁物といった、温かい家庭食を中心とした献立です。又、3大アレルギー（卵・乳・小麦粉）を抜いた給食を提供しています。入園後の給食提供に関しては食物アレルギーをお持ちの方にもできる範囲で対応いたしますのでご相談ください。尚、今回の試食会では3大アレルギー以外のアレルギー除去の対応は致しかねますのでご了承ください。



対象のお子様は未就園のお子様です。

日時：①6月5日（水） ②7月12日（金） ③9月5日（木）

申込〆切：①5月9日（木） ②6月13日（木） ③8月8日（木）

3日間共に 11:40～（11:30頃にお越し下さい）

持ち物：2人分のお茶碗、お椀、お皿（数枚）、お箸セット、水筒

参加費：500円（親子2人分の金額です）

定員：3日共 親子15組 定員になり次第締め切らせていただきます

申込方法：下記の申込用紙に必要事項を記入し参加費用500円を添えて幼稚園にお申し込みください。
食材等の準備がありますので〆切日以降のキャンセルは返金いたしかねますのでご了承ください。

給食試食会献立（3回とも同じメニューです。）

献立	材料	備考
人参ごはん	胚芽米・人参・塩昆布	あっさり塩昆布の味付けです。
あじのタルタル焼き	鱈、玉ねぎ、人参、味噌、マヨドレ	お魚をお子さんの食べやすいマヨネーズ風味の味で焼き上げました。
いろいろ野菜のひじきあえ	青菜、人参、切干大根、ひじき、コーン	犬山市近郊の契約農家より仕入れた青菜 国産の無添加ひじき
高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐、鶏肉、人参、しめじ、いんげん	畑のお肉と言われる大豆からつくられている昔からの食品の高野豆腐
味噌汁	季節の野菜・味噌	朝一番でとった出汁
りんごゼリー	無加糖・無加水のストレートりんごジュース・イナアガー	青森産のストレートりんごジュースを使用し、海藻から抽出したイナアガーを使用

キ リ ト リ

いずれかに〇印を付けてください

6/5（水） ・ 7/12（金） ・ 9/5（木）

※参加費用500円を添えてお申し込みください。

ふりがな

お子様の名前 _____ 性別（ ）年齢（ 才）お住いの地域（ ）

参加される保護者様の名前 _____ 続柄（ ）連絡先 _____