2023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

当園の給食は地産地消を基本とした自園調理の給食です。

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大アレルゲン（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大アレルゲン以外のアレルゲン除去の対応は致しかねますのでご了承ください。

園の子どもたちは毎日「今日は何かなぁ・・・」と給食を楽しみに過ごしています。美味しい給食を味わっていただき、是非その良さを感じていただきたいです。

対象のお子様は来年度入園をお考えのお子様です。

日　　時：①5月26日（金）　②6月16日（金）　③6月23日（金）

申込〆切：①4月28日（金）　②5月17日（水）　③5月24日（水）

３日間共に11：45～（11：40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：６００円（親子２人分の金額です）

場　　所：１階ホール（玄関よりお入り下さい）

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：４月17日（月）～　下記の申込用紙に必要事項を記入し参加費用６００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（①の日の献立予定です。）

献立	材料	備考
人参ごはん	胚芽米・人参・塩昆布	あっさりと塩昆布の味付けです。
赤魚の西京焼き	赤魚・西京味噌	淡白な味の赤魚は、お魚が苦手というお子様にも食べやすいお魚です。
いろいろ野菜のひじきあえ	青菜・人参・切干大根・ひじき	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

（②、③の日は別メニューです。５月中旬頃にはお知らせ出来ますので、お問い合わせください。）

キ リ ト リ

いずれかに〇印を付けてください

5/26（金）　・　6/16（金）　・　6/23（金）

※参加費用６００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