



給食ができるまで

東大阪市 保育室



調理研究会

調理員と栄養士が集まって、おいしくて楽しい食事にするために話し合います。



園児の身長や体重から必要な栄養量を計算して、献立をたてています。

食品の購入

品質が良く、安心・安全な食材を、しっかりと管理して、調理当日に仕入れます。



地元でとれた「**大阪エコ農産物***」を使うこともあります♪

調理

衛生面に十分注意して調理します。

加熱調理するものは中心までしっかり加熱します。また、食材自体のおいしさが味わえるように薄味で調理します。



食事の展示や献立表も参考にしてくださいね♪

盛り付け

年齢に応じて量や形態に配慮し、見た目に美しく、食欲を増すように工夫して、盛り付けます。



できあがり

いただきま〜す



保育所での食事は、おやつを含めて1日の45~50%を目安に提供しています。



家での食事（朝食・夕食）もしっかり食べましょう♪

※**大阪エコ農産物**：慣行の栽培に比べて、「農薬と化学肥料の使用を半分以下」にして生産した農産物です。