

《給食の様子》

倉敷市の献立に基づき、自園で、管理栄養士、調理師が給食を作っています。旬の食材を取り入れたり、行事食を工夫したりし、子ども達にとって安心・安全で愛情たっぷりの美味しい給食を提供しています。医師の診断書に基づき、食物アレルギーの対応も行っています。

～給食作りの様子～



米粉のハヤシライスを作っている所です。子ども達に、人気のメニューです。

～栄養士による魚の解体ショー～



子ども達の前で、魚を3枚におろしています。食育を通して、食べ物や命の大切さも知らせています。

～様々な行事食～

