

試食会の様子

4月9日 LEOCさんが主催してくれました





わくわくする給食／おやつ

高野豆腐のハンバーガー

- ・バンズは玄米パン 香ばしい香りがありました
- ・ハンバーグは高野豆腐をつなぎにしたもの。
ジューシーでした
- ・キャベツの温野菜 春キャベツが良い色でした



わくわくする給食／おやつ

無水仕立てのキーマカレー

- ・大豆が砕かれて入っていて、触感がありました
- ・調味料はシンプル！
チキンブイヨン、ケチャップ、ウスターソース
- ・子ども達には人気がありそうです



わくわくする給食／おやつ

ビビンバ丼

- ・ほうれん草の色合いがよく、繊維質も気になりませんでした
- ・豚肉は少し肉厚で柔らかく調理されていました
- ・もやしとにんじんもごま油風味で和えられていました



わくわくする給食／おやつ

豆乳プリン

- ・豆乳の臭み（くせ）はオレンジのエキスと皮を入れて、さわやかに仕上がっていました。
- ・海藻でできているアガーというもので固められていました。寒天で固めた触感ではなく、ゼラチンで固めたような口当たりの良いプリンでした。

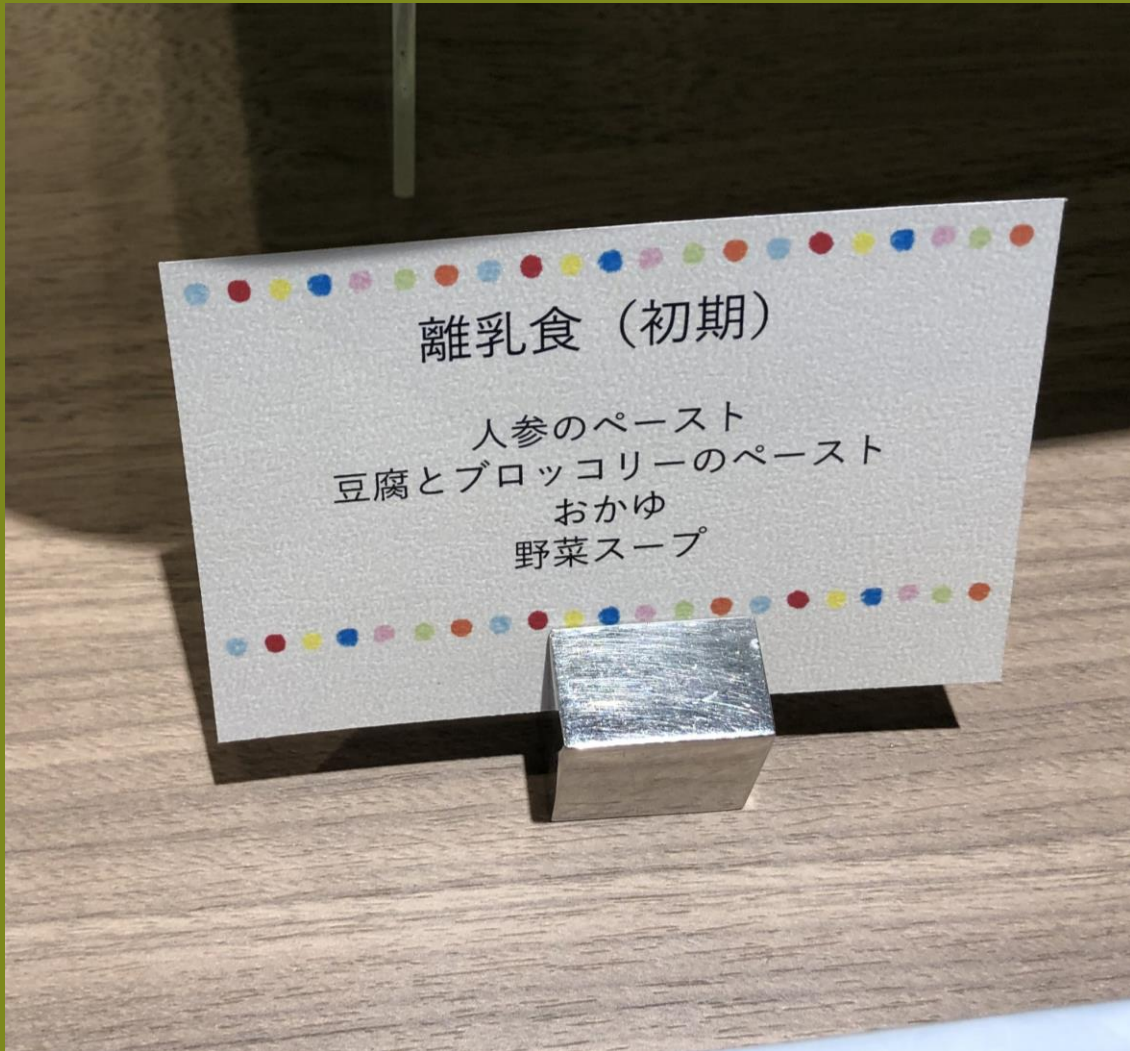


わくわくする給食／おやつ

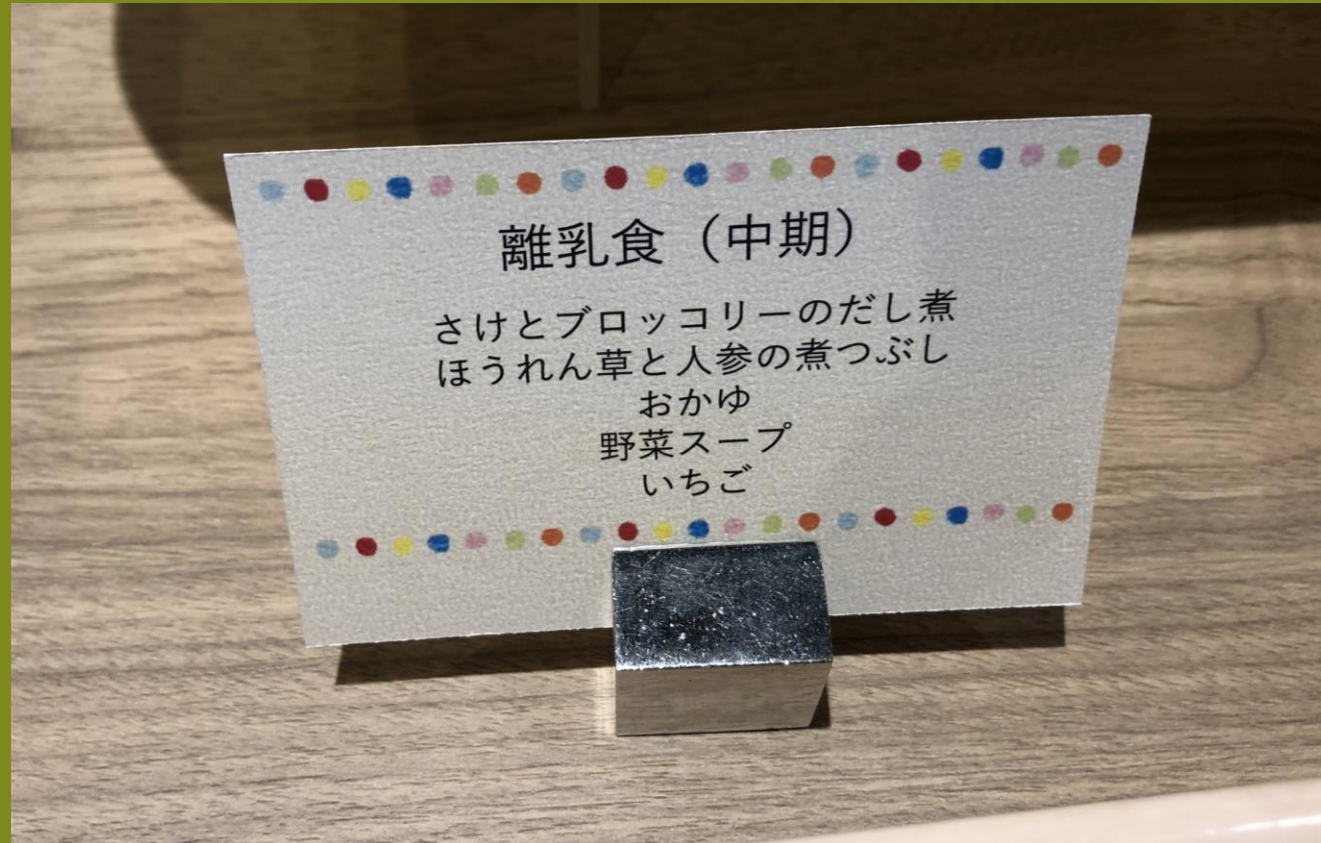
盛り合わせ（試食用）

- ・ だしスープ／サバの塩焼き／ポークチャップ
- ・ 郷土料理
鶏肉の治部煮（山口県）／石狩汁（北海道）
- ・ ピーマンふりかけ
ピーマン、かつお節、シーチキン

← 離乳食 / 初期



↓ 離乳食 / 中期



← 離乳食 / 初期

↓ 離乳食 / 中期



幼児食 洋食メニュー



幼児食
洋食メニュー

わくわくする給食／おやつ

幼児食 和食メニュー



幼児食
和食メニュー

無水仕立てのキーマカレー



わくわくする給食／おやつ



ビビンバ丼

高野豆腐のハンバーガー



お魚のお腹の中



LEOC調理 4つのポイント

科学的根拠 × ひと手間 = 美味しい

調理時間、温度、また食材の下処理方法によっては料理全体の味が変わります。そのひと手間を惜しまず、食材本来の美味しさを最大限に引き出し、子どもたちに美味しく健康な料理を食べていただきます。



素材の味 手作りへのこだわり

盛り付けにもこだわっています！



味覚が育つ大切なこの時期は、
素材本来の味を美味しく楽しんでほしいときです。
できるだけ国産で、生の素材を使い、
無添加で薄味にこだわり、手作りを心がけています。

01 T.T(Time/ Temperature)管理

食材にとって最適な時間 (Time) と温度帯 (Temperature) で調理し、**調理者による仕上がりのブレ**を無くします。



02 独自の下処理

給食においてよくあるお悩みである**肉、魚の臭みや余分な脂を除去**します。



03 出汁へのこだわり

花かつおや厚削り、野菜の切り端から作った野菜スープで出汁を取り、**塩分を抑えられる**よう意識しています。



04 無水調理

野菜のもつ水分や肉のもつ油分を活かして**食材本来の旨味**を最大限に引き出します。



みんなのごはんみんなのおやつ

子どもに人気のメニューをアレルギーホルダーでも
みんなで一緒に食べられる献立にするという取り組み。

01 アレルギーの子も全員が同じ食事を食べられる「喜び」を感じられる。

子どもたちに人気のメニューTOP50を集計し
小麦・卵・乳の3大アレルギーに対応した献立を編み出し、発信。

アレルギー対応メニュー	
米粉の	ホワイトソルガムマカロニ
グラタン	鶏もも小間
	玉ねぎ
	マッシュルーム
	ほうれん草
	米粉
	サラダ油
	豆乳
	食塩
	ドライパセリ

KIRA KIRA Web
for Nutritionist

誰でも閲覧可能。
バリエーション豊かな
レシピを日々発信。

提供例：米粉のカレーライス



KIRA KIRA Webは
閲覧ができます！

献立への取り組み

ステップアッププロジェクト

「こどもの好き嫌いが多い」、「健康や成長に繋がる食事を食べさせたい」という保護者さまの悩みや想いの解決を目的としたプロジェクト。

- 01 嫌いな食材へのチャレンジのための、ファーストステップ。
- 02 栄養バランスを良くとり、成長に繋がるという意味としてのステップアップ。
- 03 自宅で作ることで、親子の絆が深まるステップアップ。

こども達が苦手な食材12種を使ったおかず・おやつを240種類開発、作成。

- 好き嫌いの多い食材12種
- ・ピーマン
 - ・小松菜/ほうれん草
 - ・ブロッコリー
 - ・グリーンピース
 - ・なす
 - ・ごぼう
 - ・きのこ
 - ・ひじき
 - ・レバー
 - ・納豆
 - ・大豆
 - ・豆腐



みんなのごはんみんなのおやつ

子どもに人気のメニューをアレルギーホルダーでもみんなで一緒に食べられる献立にするという取り組み。

- 01 アレルギーの子も全員が同じ食事を食べられる「喜び」を感じられる。

子どもたちに人気のメニューTOP50を集計し、小麦・卵・乳の3大アレルギーに対応した献立を開発し、発信。

アレルギー対応メニュー	
米粉のグラタン	ホワイトソルガムマカロニ
	鶏もも小間
	玉ねぎ
	マッシュルーム
	ほうれん草
	米粉
	サラダ油
	豆乳
	食塩
	ドライパセリ

KIRA KIRA Web
for Nutritionist

誰でも閲覧可能。
バリエーション豊かな
レシピを日々発信。

提供例：米粉のカレーライス

株式会社ダーウィンこどもアカデミー

蒔田ひまわり保育園 御中

2022.04.09

本日の試食メニュー

LEOCおすすめメニュー

無水仕立てのキーマカレー
サバの塩焼き

豚肉料理

ポークチャップ

丼メニュー

ビビンバ丼

ハンバーガー

高野豆腐のハンバーガー

郷土料理

石狩汁(北海道)
鶏肉の治部煮(石川県)

おやつ

豆乳プリン



わくわくする給食

「食べる力」を育み、「生きる力」を育む

毎日ごはんが食べれることにありがとう！

