

まるごと命をいただき  
元気に育つ すぎのこのこどもたち

すぎのこ保育園

栄養士 土岐直子  
保育士 谷崎明子

栄養いっぱい  
の成長点  
捨てずに  
とっています



細かく刻んでコトコト弱火で30分  
くず野菜スープ出来上がり！



- 毎日欠かさず野菜スープを  
飲んでいきます

- 皮ごとおいしく食べています

- 精製度の低い食材を  
使っています

ご飯は玄米を三分搗きに

砂糖は古式原糖を使用

- パンは噛みごたえのある  
天然酵母パン



「おなかすいた！」と待ち遠しい食事を  
仲間たちと楽しく食べています



最後まで自分で後片付け  
残食もきちんと集めています





毎日子どもたちが集めた残食を調理室でひとまとめ  
水分をしっかりとります



最後に大きいバケツへ1つにします  
当番の子どもへ生ゴミを渡しています





その日の当番が調理室へ  
生ゴミのに入ったバケツと  
米ぬかをもらいにいきます

米ぬかを入れて  
混ぜます

