

Koneko Open Kitchen

Menu

高野豆腐のそぼろごはん

切干大根のサラダ

具だくさんみそ汁

Kitchen Staff



えんちょう
意外にも…献立作成者！



Yayoi
さとちゃん
丁寧で細やかな料理が定評！



Kitawaki
きみちゃん
とても明るいキッチンの太陽！



Otubo
あーちゃん
盛り付けもセンス抜群！

\\ 本日はお越しいただき
ありがとうございました \\

こねこの想い

食事は生涯続くものだからこそ、子ども達にとって食べることを好きでいて欲しいと強く思っています。楽しい食事の時間が過ごせるよう、キッチンスタッフは切り方一つとっても話し合いを重ねています。こねこでの食事大切なお子さまの身体も心も育めたらと思いながら毎日給食を提供しています。

こねこの給食

安心食材と安全調理

食材は、静岡産や国産にこだわり選んでいます。

味覚が形成される時期だからこそ、出汁もしっかりとり自然の味を覚えてもらいたいと考えています。添加物は極力避け、ルーやドレッシングも手作りしています。

その子らしさと共に歩める給食

食事量は一人ひとり違うものと思います。お腹いっぱい！と心が満ちるよう一人ひとりと向かい合っています。

どの子どもでも楽しめる給食

アレルギーのある子どもでも友達と一緒に食事を囲んで欲しいという想いでアレルギー対応をしています。こねこの給食は卵不使用です。米粉や豆乳を使ったレシピもあります。

こねこファームと繋がる給食

四季折々の野菜を育てるこねこファーム。収穫したてを食べたり、調理して食べたりし、子ども達が育てた食材を通して、「自分たちで育てた誇らしさ」を一緒に味わえるそんな時間と思っています。あらゆる角度から子ども達の食への興味関心を引き出し、「ごはん好き！」の気持ちを引き出したいと思っています。

こねこの一と保育園令和4年2月19日