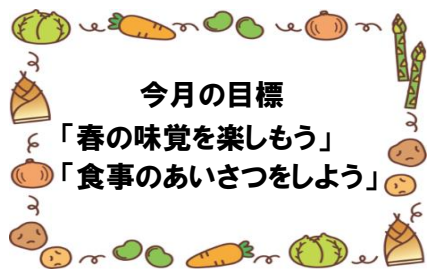




4 がつのこんだてひょう



今月の目標

「春の味覚を楽しもう」

「食事のあいさつをしよう」

春キャベツやたけのこ、アスパラガスなど旬の食材を使った給食を作り、しっかりと春の味覚を楽しめるようにします。たけのこの皮はぎやふきのすじとりのお手伝いなどを通して、実際に食材に触れることで、春を感じられるようにしたいと思っています。

また、「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめていねいに言えるように、食材の命をいただいていることや、食事が出来るまでにたくさんの人が関わっていることを、年齢に応じて伝えていきたいと思っています。

※青字が新作メニューです！

平成31年 中部保育所

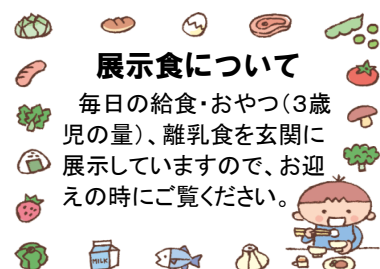
月	火	水	木	金
1 (午前のおやつ0.1.2歳児) マカロニきな粉・パスチャライズ牛乳	2 蒸しかぼちゃ 牛乳	3 粉ふき芋 牛乳	4 入所のつどい 人参ブリッツ 牛乳	5 ブルーベリーヨーグルト お茶
ごはん 豚肉のしょうが焼き あらめの炒め煮 もやしのみそ汁	ごはん 魚のソースフライ ほうれん草と 切干大根のごま和え 鶏ごぼう汁	ごはん ハンバーグ ブロッコリーの和え物 豆腐のすまし汁 きよみオレンジ	ごはん ぎせい豆腐 納豆和え しじみ汁	ハヤシライス マセドアンサラダ いちご
あさりしぐれおにぎり パスチャライズ牛乳	野菜塩焼きそば 牛乳	のりおにぎり・かりかりいりこ お茶	五平餅 牛乳	豆乳あべかわ お茶
8 きよみオレンジ パスチャライズ牛乳	9 煮昆布 お茶	10 みたらし団子 お茶	11 煮豆 牛乳	12 きな粉かぼちゃ 牛乳
ごはん 松風焼き チンゲン菜のさっと煮 春雨スープ	ごはん さわらのコーンマヨ焼き きんぴらごぼう 厚揚げのみそ汁	ごはん ポークビーンズ フレンチサラダ 春キャベツのミルクスープ ぶんとん	ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き わかめサラダ きのこのすまし汁	ごはん 鮭のごま味噌焼き たけのこの土佐煮・唐揚げ 麩のすまし汁
大豆とじゃこの揚げ煮 パスチャライズ牛乳	ポン・デ・きな粉 牛乳	じゃこおにぎり 牛乳	麩のかりんとう ミックスジュース	もちもちふきおにぎり 牛乳
15 かりかりいりこ パスチャライズ牛乳	16 ぱりぱりせんべい 牛乳	17 弁当の日 煮昆布 牛乳	18 高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳	19 粉ふき芋 牛乳
ごはん 揚げレバーのケチャップ和え ひじきのマリネ かきたま汁	板わかめごはん たけのこつくね 春雨の酢の物 なめこ汁		五目うどん 納豆かきあげ アスパラの和え物 きよみオレンジ	たけのこごはん 魚の塩焼き 春キャベツのみそ炒め 若竹汁 りんご
小松菜と豚肉の混ぜごはん パスチャライズ牛乳	クッキー 牛乳	フルーツサンド(いちご) 牛乳	和風パセリごはん お茶	鶏そぼろおにぎり 牛乳
22 麩の青のりスナック パスチャライズ牛乳	23 わいわいクラブカフェ クッキング (きりん、ぱんだ、うさぎ組) チーズ お茶	24 きな粉豆 牛乳	25 誕生会 かりかりいりこ 牛乳	26 煮豆 お茶
ごはん 鶏肉の照り焼き 小松菜のおかか和え 豆乳入りみそ汁	五穀ごはん 高野豆腐の揚げ煮 おからサラダ ふきのみそ汁	牛丼 ごぼうの炒め煮 春キャベツと スナッペンどうのごま和え いちご	春色ごはん 鶏肉のレモンだれ 野菜の人参ドレッシングかけ あさりのすまし汁 ぶんとん	ごはん 魚のカレー塩こうじ焼き のり巻きサラダ 切干大根のみそ汁
ふりかけおにぎり パスチャライズ牛乳	よもぎ団子 牛乳	鯛めし お茶	いちごのショートケーキ 牛乳	中華おこわ 牛乳

ご入所・ご進級おめでとうございます

新しいお友だちを迎えて、新年度が始まりました。新しいクラスになり、子どもたちはわくわくドキドキしながらはりきって遊んでいます。今年度も栽培やクッキング、お手伝いを通して食材に触れたり、温かい雰囲気の中で友だちや先生と一緒に給食を食べたりしながら、食べることの楽しさを伝えていきたいと思っています。また、安心・安全な食事作りを心がけ、ご家庭と一緒にお子さんの健やかな成長を見守ってきたいと思っていますので、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

保育所の給食について

ご飯が中心の和食給食を作っています。だしは昆布や煮干し、かつお節、鶏がらでとり、地元から旬の野菜を仕入れ、添加物の少ない調味料を使って「おいしい」給食作りを目指しています。おやつは食事の一部と考え、午前は果物や野菜、午後はおにぎりを中心にしています。



展示食について

毎日の給食・おやつ(3歳児の量)、離乳食を玄関に展示していますので、お迎えの時にご覧ください。

弁当の日について

保育所では、月に1回「弁当の日」を設けています。子どもたちは弁当を作ってもらうことをとても楽しみにしていますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

今が一番おいしい食材

さわら、あさり、わかめ、春キャベツ、アスパラ、ふき、たけのこ、ぶんとん、いちご、きよみオレンジ

今年度は荒木・金森亜・高橋・加野の4名で給食を作ります。食事について質問などありましたら、お気軽に声をかけてください。

