



4 がつ の こんだて ひょう



平成29年 中部保育所

月	火	水	木	金
3 蒸しかぼちゃ 牛乳 ごはん 松風焼き ひじきの煮物 切干大根のみそ汁 ぶんたん 梅かつおおにぎり お茶	4 かりかりいりこ パスチャライズ牛乳 ごはん ポークビーンズ フレンチサラダ 春キャベツのスープ 茶飯おにぎり パスチャライズ牛乳	5 入所のつどい 野菜クラッカー 牛乳 ごはん 魚のコーンマヨ焼き 春キャベツのみそ炒め あさりのすまし汁 いちご 豆腐ドーナツ 牛乳	6 麩の青のリスナック 牛乳 ごはん 豆腐の中華煮 アスパラの和え物 にら玉汁 じゃこおにぎり 牛乳	7 きな粉まめ 牛乳 ごはん さわらの竜田揚げ ばんさんすう ふきのみそ汁 きよみオレンジ 塩焼きそば 牛乳
10 ぶんたん お茶 ごはん 鶏肉の照り焼き あらめの炒め煮 油揚げのみそ汁 ふりかけおにぎり パスチャライズ牛乳	11 粉ふき芋 牛乳 五穀ごはん 高野豆腐の揚げ煮 ひじきのマリネ わかめのみそ汁 きな粉団子 牛乳	12 煮豆 牛乳 肉みそうどん ポテトサラダ 春野菜スープ 和風パセリごはん 牛乳	13 豆乳スープ お茶 ごはん 魚の塩焼き たけのこの土佐煮 具だくさんみそ汁 きよみオレンジ もちもちふきおにぎり 牛乳	14 煮昆布 牛乳 ハヤシライス ごぼうサラダ いちご 豆乳あべかわ お茶
17 きな粉マカロニ パスチャライズ牛乳 ごはん さわらのソースフライ 小松菜と切干大根の ごま酢和え しじみ汁 麩のかりんとう ミックスジュース	18 弁当の日 みたらし団子 お茶 パン・いちごジャム 牛乳	19 ぱりぱりせんべい 牛乳 ごはん 肉じゃが 春キャベツの和え物 たけのこのみそ汁 五平餅 牛乳	20 りんご 牛乳 板わかめごはん 鮭の衣焼き 切干大根の煮物 なめこ汁 鶏そぼろおにぎり 牛乳	21 誕生会 かりかりいりこ 牛乳 春色ごはん たけのこつくね アスパラサラダ わかめのみそ汁 きよみオレンジ ショートケーキ 牛乳
24 ブルーベリーヨーグルト お茶 ごはん さばの煮付け 小松菜の和え物 豆腐のみそ汁 ピラフ パスチャライズ牛乳	25 煮昆布 牛乳 ごはん 鶏肉のからあげ かぼちゃサラダ 麩のすまし汁 鯛めし お茶	26 ふかし芋 牛乳 筍ごはん 魚のみそ焼き 大豆の五目煮 若竹汁 あさりのしぐれおにぎり 牛乳	27 きりん・ぱんだ組クッキング 高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 親子丼 ごぼうの炒め煮 春キャベツのごま酢和え よもぎ団子 牛乳	28 煮豆 牛乳 ごはん 揚げレバーの ごまソースからめ チンゲン菜のさっと煮 じゃが芋のみそ汁 塩おにぎり・かりかりいりこ お茶



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、子どもたちはドキドキワクワクしながらはりきって遊んでいます。今年度も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、給食のお手伝いを通して食材に触れたりすることで、食べることの楽しさを伝えていきたいと思います。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いきたいと思いますので、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ったこと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致します。



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、ぶんたん、いちご、きよみオレンジ

今月の目標

「春の味覚をたのしもう」「食事のあいさつをしよう」



春が旬の食材をふんだんに使った給食を作ります。たけのこの皮はぎやふきのすじとりをし、食材に実際に触れることで春を感じられるようにします。27日には子どもたちが散歩で摘みとったよもぎを使って、よもぎ団子を作る予定です。

また「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは食材の”いのち”を頂いていることに感謝の気持ちを表す”ということを年齢に応じて伝えます。心をこめて、ていねいにあいさつができるようにします。

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。

今年度は荒木・金森、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。

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、お迎えの時間にご覧ください。

