



# 5がつのこんだてひょう



※ 青字は新メニューです。

令和3年 中部保育所

月	火	水	木	金
3 <b>憲法記念日</b>	4 <b>みどりの日</b>	5 <b>こどもの日</b>	6	7 <b>子どもの日献立</b>
<p>新年度が始まり、1か月が経ちました。子どもたちは「今日の給食は何だろう?」と言って、毎日楽しみにして調理室をのぞきに來ています。4月はスナッペンとうのすじ取りやたけのこの皮はぎ、春キャベツちぎりなどのお手伝いをしました。今月も引き続き、お手伝いをしたり旬の食材に触れたりしながら「食」に関心を持って食べられるようにしていきたいと思ひます。</p> 		<p><b>今が一番おいしい食材</b></p> <p>スナッペンとう グリーンピース・そら豆 アスパラガス・新玉ねぎ 新じゃが芋 など</p>	<p>(午前のおやつ0.1.2歳児) チーズ・お茶 ごはん 鶏肉のさっぱり焼き マカロニサラダ 煮昆布 もやしのみそ汁 わかめおにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>みたらし団子 お茶 こいのぼり寿司 魚の照り焼き 春キャベツの和え物 豆腐のみそ汁 いちご こどもの日クッキー 牛乳</p>
10	11	12	13	14
<p>麩の黒糖がらめ パスタライズ牛乳 ごはん 厚焼き卵 キャベツのマリネ じゃこきゅうり 切干大根のみそ汁 牛しぐれおにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>野菜クラッカー 牛乳 ごはん 魚のみそ焼き こんにゃくの炒め煮 まめなサラダ 麩のすまし汁 きよみオレンジ 黒糖蒸しパン 牛乳</p>	<p>スナッペンとうのおかか和え 牛乳 ジャージャー麺 アスパラとじゃが芋の カレー焼き ブロッコリーの磯香和え 野菜スープ かわちばんかん ひじきとツナのおにぎり 牛乳</p>	<p>かりかりいりこ 牛乳 ごはん 肉じゃが 揚げ出し豆腐 春キャベツの浅漬け えのきのみそ汁 のりおにぎり 牛乳</p>	<p>煮豆 お茶 ごはん キャベツとじゃこの春巻き 筑前煮 春雨の酢の物 厚揚げのみそ汁 いちごのソフトクッキー 牛乳</p>
17	18	19	20 <b>誕生会</b>	21
<p>きよみオレンジ パスタライズ牛乳 ごはん 揚げレバーのケチャップ和え はりはりなます スナッペンとうのおかか和え しめじのみそ汁 黒豆おにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>高野豆腐のしっとりラスク風 お茶 五穀ごはん 魚の塩こうじ焼き 大豆の煮物 小松菜のごま和え 鶏ごぼう汁/夏みかん じゃが芋のポン・デ・ケーキ 牛乳</p>	<p>大豆とごまのせんべい お茶 ごはん 豚肉と厚揚げの中華煮 ほうれん草のコーン和え 焼きパプリカ もやしのスープ 鶏そぼろおにぎり 牛乳</p>	<p>煮昆布 牛乳 グリーンピースごはん 鶏肉のから揚げ 野菜のみそドレッシング和え 粉ふき芋 あさり汁/りんご マジカルゼリー お茶</p>	<p>きな粉マカロニ 牛乳 ごはん 魚のコーンマヨ和え ブロッコリーのおかか和え セロリのきんぴら ほうれん草のみそ汁 チキンライス 牛乳</p>
24	25	26	27	28
<p>麩の青のりスナック パスタライズ牛乳 ごはん 鶏肉の和風ピカタ あらめの炒め煮 もやしのごま酢和え なめこ汁 じゃこおにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>ブルーベリーヨーグルト お茶 ごはん さばのみそ煮 納豆和え アスパラの焼き浸し にらたま汁 夏みかん 豆腐ドーナツ 牛乳</p>	<p>粉ふき芋 牛乳 ごはん 豆腐ナゲット ブロッコリーのごまマヨ和え ごぼうの梅煮 春雨スープ きな粉団子 牛乳</p>	<p>ココアクッキー お茶 ごはん 鮭のムニエル そら豆と新玉ねぎのサラダ 小松菜の磯香和え キャベツのミルクスープ りんご あさりしぐれおにぎり お茶</p>	<p>黒ごませんべい お茶 三色どんぶり 和風サラダ いんげんのごま和え しじみのみそ汁 もちもちふきおにぎり 牛乳</p>

31
<p>かわちばんかん パスタライズ牛乳 ごはん タンドリーチキン ひじきのマリネ ポイルブロッコリー ごぼうのクリームスープ 炒り玄米おにぎり パスタライズ牛乳</p>



**今月の目標**

**「スプーンやフォークを使って食べよう」(0~2歳児)**  
**「食器の正しい並べ方を知ろう」(3~5歳児)**



0~2歳児のクラスでは、スプーンやフォークを使って食べられるよう、一人一人の食べ方に合わせて無理なくすすめていきます。

給食の献立は一汁三菜の和食中心のメニューです。和食は食器の並べ方が決まってお、右図のようにごはんは左側に、汁椀は右側に、主菜を右奥に、副菜を左奥に置くと、どのおかずもまんべんなく食べられ、食べこぼしも少なくなります。正しい並べ方や食器の持ち方をイラストや写真を使って展示したり職員がお手本になったりしながら、興味を持てるように伝えていきます。



## 4月のお手伝いの様子



春キャベツちぎり (りす組)



たけのこの皮むき (きりん組)



## 「いただきます」「ごちそうさま」って何だろう?

「きこえたね!いただきます」の紙芝居を読み、食事のあいさつについて話をしました。「いただきますってちゃんと言ってるよ。」という子どもたちでしたが、どんな意味があるのかは分からない様子でした。そこで、『いただきます』『ごちそうさま』は食材や作ってくれた人への感謝の言葉だということを伝えました。食事のあいさつは食事マナーの基本ですので、今後も丁寧にできるように、伝えていきたいと思ひます。

