

令和 5年 3月

給食だより (以上児)

たちはなこども園

あたたかな日差しを感じる中、今年度も残り1か月となりました。

子どもたちは1年間の様々な行事や活動を通して、心も体も大きくなりました。毎日の食事の中でも、食べられるよう

食育目標

食材や調理する人に感謝の気持ちを持つ

私たちが毎日、安全でおいしい給食を食べることできるのは、目に見えないところで働いてくださっている方々のおかげです。直接、お礼を言える機会はありませんが、あいさつや食

あいさつをする



『いただきます』と『ごちそうさま』には、食材の命をいただく感謝の気持ち、そして食事をもてなす方々への感謝の気持ちが込められています。食事の前後にあいさつをしましょう。

よく味わって食べる

食べる人を思って作られた料理を好き嫌いせずに、よく味わっておいしくいただくことも、食べ物や作った人への感謝の気持ちを表します。食事のマナーを守り、みんなが気持ちよく食べられるように心がけましょう。



思いやりの気持ちで片付けよう



食器や箸の持ち方、使い方、そしてきちんと後片付けをすること。そのどれもが作ってくれた人への敬意と感謝を表します。

給食室から



子どもたちは園で1日の多くの時間過ごします。園では、食に関わる体験を積み重ね、生涯にわたって健康で質の良い生活を送る基本となる場所です。調理員は、給食を通して子どもたちの健全な育ちを支えています。

『食べることを楽しむ子どもに』育てて欲しいと思います。

		1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	
行事予定				ひなまつり会		
献立		バターロール ポークシチュー ほうれん草サラダ	わかめごはん 青菜のスープ 白菜のあんかけ煮 揚げ餃子	ちらし寿司 清し汁 エビフライ ゆでブロッコリー	ウインナーパン 牛乳	
午後間食		牛乳 米菓、クッキー	牛乳、バナナ 米菓、クッキー	牛乳 三色蒸しパン		
	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	11日(土)
行事予定		すみれ組お別れ会 (お別れパーティー)		避難訓練	布団持ち帰りの 体育教室	
献立	ごはん 味噌汁 ごぼうのかき揚げ 小松菜とハムの和え物	さくら、もも きく組 手作り弁当	レーズンパン わかめスープ イタリアンスパゲティ 蒸し野菜 オレンジ	しそごはん 清し汁 車麩の卵とじ煮 いんげんのごまよこし	ごはん 味噌汁 鱈の天ぷら 切り干し大根の酢の物	サンドパン 牛乳
午後間食	牛乳、チーズで鉄分 米菓、クッキー	牛乳 米菓、クッキー	お茶 ヨーグルト	牛乳 じゃがバター	牛乳 バナナ、米菓	
	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)
行事予定	音楽あそび	英語であそぼう	すみれ組お別れ遠足 (手作り弁当)		食育の日 体育教室 身体測定	
献立	しそごはん 味噌汁 鶏肉のピカタ 春キャベツのサラダ	わかめごはん 清し汁 鱈の味噌煮、ベツ甲玉葱 里芋のごま油蒸し オレンジ	ごはん 筍とピーマンの中華スープ 春巻き 豚肉とわかめの中華和え バナナ	バターロール コンソメスープ ポテトオムレツ 蒸し春キャベツ 人参グラッセ	ごはん 味噌汁 野菜たっぷりハンバーグ ゆでブロッコリー	ハムロールパン 牛乳
午後間食	牛乳、いりこ 米菓、クッキー	牛乳 揚げたこやき	牛乳 お米deメーブルマフィン	牛乳 米菓、クッキー	牛乳 米菓、クッキー	
	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土)
行事予定	音楽あそび 身体測定				布団持ち帰りの	卒園式
献立	ごはん 清し汁 白身魚のフライ 小松菜の煮浸し	春分の日	ごはん 味噌汁 ひじきの炒め煮 蓮根サラダ	しそごはん かわりそうめん汁 大根の挽肉あんかけ チンゲン菜のおかか和え オレンジ	タコさんウインナー カレーライス フルーツヨーグルト	
午後間食	牛乳、米菓、クラッカー 鉄カルシウムウエハース		牛乳 あずきパイ	牛乳 米菓、クッキー	牛乳 チーズビスケット	
	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(水)	31日(水)	
行事予定					0~4歳児 新年度準備のため16:30まで	
献立	しそごはん 豚汁 南瓜コロケ 春雨の酢の物	ごはん 清し汁 高野豆腐の煮物 ブロッコリーのホロホロ和え	ごはん チンゲン菜のスープ にら玉 蒸しシューマイ オレンジ	わかめごはん 味噌汁 牛肉と厚揚げの炒め煮 キャベツと小松菜のナムル バナナ	ごはん 清し汁 鮭の竜田揚げ マカロニサラダ	
午後間食	牛乳、おしゃぶり昆布 米菓、ビスケット	牛乳 野菜とじゃこのコインパンケーキ	牛乳 米菓、クッキー	牛乳 ミルクくずもち	牛乳 お米de国産ももタルト	

※14日(火)のベツ甲玉葱とは新玉葱をスライスして、あめ色になるまで炒めた献立です。