



もちつきすもう大会のおもちが  
かきもちになりました！



おかわりしたよ～

おいしいね！  
サクサクする～



もちつきすもう大会で、みんながついたおもちが、かきもちになっておやつにできました。お迎えに来られたお家の方にも食べて頂きました。子どもたちも保護者の皆さんも「おいしい」と喜んでくださいました。

13日(水) 誕生会メニュー  
ももたろうランチ

ももごはん  
ハッシュドビーフ  
コロッケ  
ゆで野菜  
コンソメスープ  
果物



★3歳以上児も主食はいりません。

の印の日はクッキングです！  
はなゆりさんはエプロン、三角巾、マスク  
の用意をお願いします。

<1日 ひなまつりかい>

炊き込みごはん  
から揚げ  
冬菜のお浸し  
みそ汁  
果物



★3歳以上児も主食はいりません。

<20日 お別れバイキング>

カレーバイキング  
りんごサラダ  
華風和え  
コンソメスープ  
果物



★3歳以上児は主食を持ってきてください。

はなゆりさんが、今まで食べた給食の中から好きなメニューをリクエストしました。

食事に関するアンケートのご協力、ありがとうございました。

これからの食育に役立つ意見を沢山いただきました。  
集計結果をまとめて、後日お知らせします。

3月手作りおやつ		
1	金	きな粉マカロニ
2	土	おにぎり
3	日	
4	月	ごませんべい
5	火	ホットケーキ
6	水	おにぎり
7	木	ポテトパン
8	金	りんごケーキ
9	土	おにぎり
10	日	
11	月	五平もち
12	火	フルーツポンチ
13	水	おからケーキ
14	木	ミルクパン
15	金	ういろう
16	土	おにぎり
17	日	
18	月	カルシウムたっぷりかりんとう
19	火	おはぎ
20	水	さつま芋ドーナツ
21	木	春分の日
22	金	どら焼き
23	土	卒園式
24	日	
25	月	きな粉たっぷりわらびもち風
26	火	おにぎり
27	水	スパゲッティ
28	木	レーズンパン
29	金	お好み焼き
30	土	おにぎり
31	日	




牛乳、スキムミルク、お茶などの飲み物がつきます。

### 3 月食献立予定表

おうちのかたへ

平成30年度

日 曜	おひるのこんだて	あかの食品 <small>血や肉になるもの</small>	みどりの食品 <small>体の調子を整えるもの</small>	きいろの食品 <small>腸やカになるもの</small>	調味料ほか
1 金	炊き込みごはん から揚げ 冬菜のお浸し みそ汁 果物	※3歳以上児も主食はいりません			
2 土	スープカレー 果物	3歳以上児は主食を持ってきてください。			
4 月	ピピンバ チンゲン菜とわかめのスープ 果物	豚肉 豆腐	ゼンマイ 白滝 にんにく ほうれん草 もやし 人参 コーン缶 青梗菜 わかめ ねぎ 果物	油 砂糖 ごま ゴマ油	醤油 塩 鶏ガラだし
5 火	魚のから揚げ コーン入りお浸し すまし汁 果物	魚 豆腐	青菜 人参 コーン 果物	片栗粉 油 麩	塩 こしょう 醤油 だし汁 (昆布・鰹節)
6 水	豚肉と大豆の揚げ煮 みそ汁 果物	豚肉 大豆 厚揚げ 味噌	人参 筍 干椎茸 こんにやく ビーマン 青菜 わかめ 果物	片栗粉 油 じゃが芋 砂糖	酒 醤油 カレー粉 だし汁
7 木	豆腐ハンバーグ ブロッコリー 野菜スープ 海苔 果物	牛肉 豚肉 豆腐 ベーコン	玉ねぎ マッシュルーム ブロッコリー 白菜 人参 セロリ パセリ 海苔	油 砂糖	塩 こしょう ケチャップ 中濃ソース コンソメ
8 金	G20サミット記念給食 ヨーシキ オリビエサラダ 果物(ロシア料理)	豚肉 牛肉 ハム	玉ねぎ キャベツ 玉ねぎ 人参 トマト水 煮缶 パセリ きゅうり コーン缶 果物	米 油 じゃが芋 マヨネーズ	塩 こしょう コンソメ
9 土	坦々スープ 果物	3歳以上児は主食を持ってきてください。			
11 月	親子煮 ちりめんじゃこのサラダ 果物	鶏肉 卵 ちりめんじゃこ	玉ねぎ 人参 青菜 こんにやく わかめ きゅうり 果物	じゃが芋 車麩 油 砂糖 ゴマ油	塩 醤油 酢
12 火	焼き魚 五目大豆 みそ汁 チーズ 果物	魚 大豆 竹輪 味噌 チーズ	ひじき 干椎茸 人参 ごぼう こんにやく 大根 青菜	油 砂糖 じゃが芋	塩 醤油 だし汁
13 水	誕生会メニュー 「ももたろうランチ」	3歳以上児も主食はいりません。			
14 木	千草焼き 三色浸し みそ汁 果物	豚肉 卵 豆腐 みそ	ひじき 干椎茸 人参 青菜 もやし わかめ えのき茸	油 砂糖	塩 醤油 だし汁 酒
15 金	大豆入りかき揚げ 肉うどん汁 海苔 果物	ちくわ 大豆 豚肉 油揚げ	玉ねぎ 人参 春菊 青菜 長ねぎ 海苔	さつま芋 小麦粉 油 乾麺	出し汁 塩 醤油 みりん
16 土	白菜スープ 果物	3歳以上児は主食を持ってきてください。			
18 月	煮魚 沢煮椀 果物 チーズ	魚 豚肉 チーズ	生姜 ごぼう 人参 筍 生椎茸 長ねぎ 果物	砂糖 春雨	酒 醤油 だし汁 (昆布・鰹節) 塩
19 火	豚肉と根菜の甘辛煮 みそ汁 果物 海苔	豚肉 厚揚げ 味噌	ゴボウ 人参 筍水煮 白滝 ビーマン 生姜 大根 なめこ 青菜 果物 海苔	油 砂糖 ごま	醤油 みりん だし汁
20 水	おわかれバイキング	3歳以上児も、いつも通り主食を持ってきてください。			
22 金	白菜の豆乳シチュー 大根サラダ ごまふりかけ 果物	ウインナー 豆乳	白菜 人参 玉ねぎ しめじ 青梗菜 ブロッコリー 大根	米粉(又は片栗粉) 砂糖 ごま ごま油	コンソメ 塩 酢 醤油
23 土	卒園式				
25 月	ツナカレー コーンサラダ ヨーグルト 果物	ツナ缶 ヨーグルト	玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり コーン缶	じゃが芋 油 カレールー	ケチャップ 塩 醤油 酢 (こしょう)
26 火	焼き魚 和風サラダ みそ汁 果物	魚 卵 ハム 豆腐 味噌	ほうれん草 生姜 大根 なめこ 果物	油 砂糖 ゴマ油	醤油 酢 塩 だし汁
27 水	煮込みおでん ほうれん草納豆 果物	厚揚げ 練り製品 うずら卵 納豆	大根 人参 こんにやく 昆布 ほうれん草 果物	里芋 車麩	塩 醤油 みりん だし汁
28 木	豚肉の生姜焼き ポテトサラダ みそ汁 海苔 果物	豚肉 豆腐 味噌	生姜 人参 きゅうり コーン缶 なら えのき茸 玉ねぎ 海苔	じゃが芋 マヨネーズ 油	酒 醤油 みりん 塩 (こしょう) だし汁
29 金	八宝菜 金時豆甘煮 果物 チーズ	豚肉 なんと チーズ	白菜 玉ねぎ 人参 干椎茸 筍水煮 青梗菜 生姜 果物	油 片栗粉 金時豆 砂糖	塩 醤油 (こしょう)
30 土	鶏だんごスープ 果物	3歳以上児は主食を持ってきてください。			



暖かな日差しに冬の間眠っていた草木が膨らみ始め、私たちに春の訪れを感じさせてくれます。

待ちに待った春の訪れとともに、年長のお子さんたちは、たくさん思い出を抱えて園舎を巣立っていきます。

うれしかったことや面白かったことなど、保育施設の生活や遊びの中で体験した様々な事柄が、お子さん一人一人の良い記憶となって残っていくことでしょう。

幼児期は、生涯にわたる人間形成の基礎を築くために、とても大切な時期とされます。

特に、お子さんたちが生活時間の大半を過ごす保育施設では、「食」に関しても多くの時間をかけ、適切な食事の摂りかたや望ましい食習慣、さらには、食への関心や食を営む力の基礎を培うために、様々な取り組みを行ってまいりました。

調理室から漂ういい匂い、給食の先生が一生懸命作ってくれた美味しい給食、一緒に楽しく食べたお友達や保育士の先生、そして自分たちで育てた野菜や楽しかったクッキングのこと。

こうした食にまつわる経験は、味の記憶に留まらず、料理の彩や盛り付け、調理室から聞こえる音や匂い、そして食べ物の触覚や食感など、お子さんの五感のすべてに及んで、深く記憶の中に刻みこまれます。



入園した頃は、好き嫌いが多くて給食で大丈夫かと心配していたお子さんも、本人の成長とともに、大好きな先生が美味しく召かたに食べる姿やお友達が頑張る姿に食べることが楽しくなり、残さず何でも食べるようになりました。

調理室では、大きなお鍋でたくさんの材料を上手にさばる給食の先生を見て、毎日、「今日の給食はなあに？」と食事に興味を持つようになりました。

そして、お迎えに来られるおうちの方と、玄関に飾られた給食をみて、食べ物のお話を話題にするようになりました。

このように、食をとおした保育施設の取り組みを、お子さん一人一人が意欲的に興味や関心をおけてくれたことで、大きな成果となりました。

卒園まで、残り一カ月。お子さんたちが、園生活を振り返った時に、「給食、おいしかったなあ・・・」と心のアルバムに刻み、時折懐かしんでくれることを願ながら、給食関係者とともに今まで以上に心を込めた給食を提供したいと、考えています。

★赤字は、すいしょう保育園の追加メニューです。