



3月 きゅうしょくこんだてひょう



<給食だより>



いっぱい
たべられるよ!



今年度も残りわずかとなりました。4月から給食の量を加減しながらすすめてきましたが、みんなしっかり量も食べられるようになりました。食事の挨拶、スプーン・お箸の持ち方、食べる姿勢など、食育指導で教えてもらったことにも気を付けながら、来年度も子どもたちと一緒に楽しい給食時間にしていきたいと思ひます。

もちつき・もちやき



2月7日(水)餅つきをしました。青～桃組が餅をつき、赤組は餅を丸めました。ご飯の状態から少しずつ餅になっていく様子にワクワク。「よいしょ～」とみんなの元気な掛け声の中、美味しくつきあがりました。つきたてを少しきな粉餅にし、翌日は、園庭で焼いてしょうゆ餅でいただきました。



つきたて
おいしいね!

日	曜日	こんだてめい	赤色の食べ物	黄色の食べ物	緑色の食べ物	おやつ	てづくり	
1日	金	ちらしずし・ふる一つみつくす なのはなのすましじる ぎゅうにゅう	ちりめんじゃこ 油揚げ・豆腐 牛乳	米・砂糖	にんじん・コーン・菜の花 いんげん・えのき・バナナ みかん缶・パイン缶・もも缶	ひなあられ		
4日	月	ごはん・さげまよねーずやき ほとふふう・みにとまと ぎゅうにゅう	鶏 ウィンナー 牛乳	米・マヨネーズ	たまねぎ・ミニトマト かぶ・にんじん・きゃべつ コーン	ぱいん むしばん		
5日	火	ごはん・だいつとにほしあげ だいこんとさいもそぼろあん てつぶんぜりー・ぎゅうにゅう	鶏ひき肉・大豆 煮干し 牛乳	米・さいとも でん粉・砂糖 鉄分ゼリー	大根・にんじん グリーンピース	あすばら がす		
6日	水	こっぺぱん・ころころさらだ じゃむ・えびけちやっぷがそーす れたすすーぶ・ぎゅうにゅう	えびフリッター 茹大豆・ロースハム ベーコン・牛乳	コッペパン・ジャム 油・ごま油 マヨネーズ	きゅうり・にんじん クリームコーン レタス	げんじぱい		
7日	木	ごはん・しろみさかなふらい そえやさい・ぶたじる ぎゅうにゅう	白身魚フライ 豚肉・みそ 牛乳	米・タルタルソース 油・ごま油	ブロッコリー・大根 にんじん・ごぼう・しめじ こんにゃく	たべっこ どうぶつ		
8日	金	ぼーくかれーらいす こまつなさらだ ぎゅうにゅう	豚肉・スキムミルク 茹大豆・ベーコン 牛乳	米・押し麦・油 じゃがいも マヨネーズ・ごま	たまねぎ・にんじん グリーンピース・小松菜 太もやし	きなこ さんどぱん		
11日	月	お弁当日(おにぎり・お茶)						
12日	火	ごはん・こうやとうふおらんだに はるさめさらだ・おれんじ ぎゅうにゅう	鶏肉・高野豆腐 焼き豚 牛乳	米・でん粉・油 じゃがいも・春雨 ごま油	にんじん・たまねぎ ピーマン・きゅうり オレンジ	ぷりっつ		
13日	水	ごはん・あじこうみあげ えいようすいとん てつぶんぜりー・ぎゅうにゅう	あじ・鶏肉 油揚げ 牛乳	米・ごま・油・砂糖 小麦粉・白玉粉 鉄分ゼリー	ねぎ・しょうが・にんじん ほうれん草	ういんなー さんど		
14日	木	ひじきごはん・かぼちゃに みそしる ぎゅうにゅう	竹輪・油揚げ 豆腐・みそ 牛乳	米・砂糖	ひじき・にんじん・かぼちゃ 干しいたけ・カットわかめ たまねぎ・えのきだけ	こーんぱん けーき		
15日	金	ちぎんらいす・えびふらい ちゅうかふうこーんすーぶ いちご・ぎゅうにゅう	鶏肉・エビフライ かにかま 牛乳	米・バター・油 でん粉	たまねぎ・にんじん・いちご グリーンピース・ほうれん草 クリームコーン・たけのこ・コーン	ほっと けーき		
18日	月	ごはん・あつあげそぼろあんかけ ほうれんそうなむる ぎゅうにゅう	厚揚げ・合挽肉 牛乳	米・砂糖・でん粉 ごま油・ごま	にんじん・たまねぎ・もやし 干しいたけ・さやいんげん ほうれん草・オレンジ	さつまいも かさねに		
19日	火	ろーるばん・かれーうどん おおよどばんちやさらだ・ばなな ぎゅうにゅう	牛肉 ロースハム 牛乳	ロールパン・うどん 番茶ドレッシング	にんじん・たまねぎ ねぎ・きゃべつ・きゅうり コーン・バナナ	えんとりー		
21日	木	ごはん・さばしょうがに いんげんごまあえ・みそしる ぎゅうにゅう	さば・竹輪・豆腐 油揚げ・みそ 牛乳	米・砂糖・ごま	しょうが・さやいんげん カットわかめ・大根 えのきだけ	ふる一つ あんにん		
22日	金	ごはん・とりにくれもんふうみ そくせきづけ・かきたまじる ぎゅうにゅう	鶏肉・卵・豆腐 牛乳	米・でん粉・油 砂糖	きゅうり・にんじん 白菜・塩昆布・えのきだけ ほうれん草	ろーる けーき		
25日	月	すたみならいす・ばなな べーこんすーぶ ぎゅうにゅう	合挽肉・油揚げ ベーコン 牛乳	米・砂糖	ごぼう・にんじん 干しいたけ・きゃべつ たまねぎ・えのき・バナナ	ちよいす		

<青組リクエストメニュー>

給食・・・5日(大豆と煮干揚げ煮)・6日(えびケチャップソース)・12日(春雨サラダ)・15日(中華風コーンスープ)
18日(ほうれん草ナムル)・19日(カレーうどん)・22日(鶏肉レモン風味)
おやつ・・・8日(きなこサンドパン)・13日(ウインナーサンド)

♪ 手作りおやつの材料 ♪

- 4日(月) パイン蒸しパン・・・ホットケーキミックス・牛乳・卵・パイン缶
- 8日(金) きなこサンドパン・・・食パン・マーガリン・きなこ・砂糖
- 13日(水) ウインナーサンド・・・コッペパン・ウインナー・きゃべつ・ケチャップ
- 14日(木) コーンパンケーキ・・・ホットケーキミックス・コーン・ロースハム・ミックスチーズ・バター
- 15日(金) ホットケーキ・・・ホットケーキミックス・牛乳・卵・ホイップクリーム・いちご
- 18日(月) さつまいもかさね煮・・・さつまいも・りんご・バター・砂糖
- 21日(木) フルーツ白玉・・・みかん缶・パイン缶・バナナ・牛乳・粉寒天

* 3月26日(火)から4月4日(木)までは、お弁当・お茶を持ってきてください。