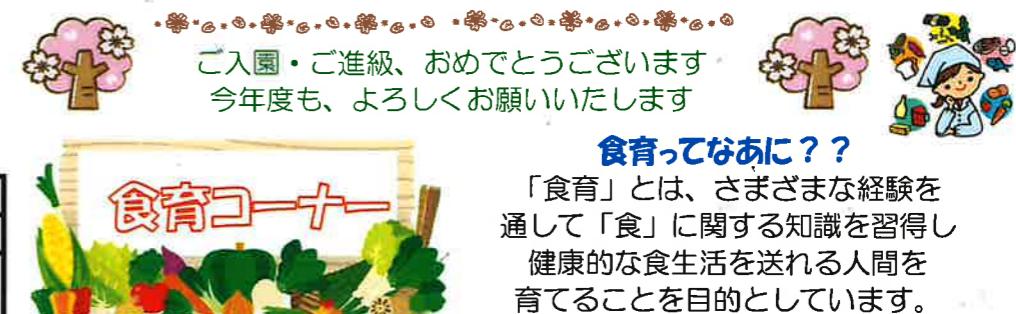




# 給食だより

2024年 4月  
かくこどもえん

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
牛乳 ポークビーンズ ひじきの華風和え 果物	牛乳 鶏肉のマーマレード 焼き マカロニサラダ トマト	牛乳 魚のムニエル ワイン入り 野菜炒め 果物	牛乳 カルシウム卵焼き ブロッコリーの ホットサラダ トマト	牛乳 肉じゃが ししゃも 野菜の納豆和え 果物	入園・ 進級式
ホットケーキ	きなこトースト	パセリおにぎり	あずきクッキー	チーズ蒸しパン	
8	9	10	11	12	13
牛乳 魚の千草焼き 切干大根の煮物 トマト	牛乳 大豆入りひじきの 油炒め 青菜のチリメン和え 果物	牛乳 五目卵焼き 野菜のゆかり和え 果物	牛乳 タンドリーチキン アスパラのソテー レタス	牛乳 凍り豆腐の オランダ煮 小松菜のごま和え 果物	牛乳 サンドイッチ 果物
ジャムサンド	もちもちポンデ	うずまきスコーン	お麩ラスク	黒糖アガラサー	菓子・チーズ
15	16	17	18	19	20
牛乳 豚肉と春キャベツの 中華炒め 切干大根サラダ 果物	牛乳 キッシュ風卵焼き かえり炒め 大豆入り煮昆布 トマト	牛乳 麻婆豆腐 野菜のナムル 果物	牛乳 魚のピザ風 三色金平 果物	牛乳 レバーの甘辛煮 南瓜サラダ トマト	牛乳 卵と豚肉の中華丼 わかめスープ 果物
牛乳もち	味噌まんじゅう	ホウレン草のクリームパスタ	筍おにぎり	竹輪の磯辺揚げ	菓子
22	23	24	25	26	27
牛乳 炒り卵の ミートソースかけ キャベツの塩昆布和え 果物	牛乳 ブルコギ 青菜のおかか和え トマト	牛乳 魚のあんかけ 野菜のセサミソース 果物	牛乳 高野豆腐のそぼろ煮 インディアンサラダ スナップエンドウ 果物	牛乳 ニラ豚 春雨サラダ トマト	牛乳 肉うどん 果物
ココア蒸しパン	チリメンのミルクお焼き	焼き大福	もちもち南瓜ケーキ	じゃこトースト	菓子
29	30				
昭和の日	牛乳 魚のソース煮 胡瓜とわかめの 酢の物 果物 マカロニあべかわ	9時のおやつ(未満児のみ) 献立 3時のおやつ	予定献立についてのお知らせ 行事・食材の都合などにより 献立を変更することがあります のでご了承ください。		



新しいお友達を迎えて、新年度がスタートしました！

「食育」とは、さまざまな経験を通して「食」に関する知識を習得し、健康的な食生活を送れる人間を育てることを目的としています。



初めて保育園に入るお子さんにとっては、たくさんのお友達と一緒に食事をすることが、はじめての体験になることだと思います。最初は環境の違いに戸惑うかもしれません、お友達と一緒に食事は、園生活の中で楽しい時間の1つになっていくことだと思います。

子どもたちが1日を気持ちよく過ごせるように、まわりの大人たちが生活リズムを整えてあげるようにしましょう。早寝・早起きを心がけ、睡眠時間をたっぷりとり、朝食を食べてから登園しましょう！



3月15日に、らいおん・きりん組さんとクッキングでぐりとぐらのカステラを作りました。いろいろな工程にチャレンジしました。まずは、卵わり。殻が入ることなく上手に卵を割れました。次にハンドミキサーを使って泡立てをしました。卵がもこもこになるまで頑張りました！最後に、泡がくずれないようにやさしく材料を混ぜました。らいおん・きりん組さんのおかげで、ふわふわにふくらんだ美味しいカステラができました。おやつにみんなでいただきました (\*^\_^\*) おかげもありたくさんしてくれて大成功でした！



## 給食室より

今年度の食育の日（毎月19日）は、子どもたちに好評でおうちでも作りやすいおやつのメニューを献立にとり入れていこうと思っています。お家でも作れるようレシピもおたよりにて紹介したいと思っているのでお楽しみにしていてください。毎日の給食をホールの給食展示コーナーに展示していますので、のぞいてみてください。



## 3月スペシャルランチ

セルフサンド  
(ハンバーグ・レタス)  
ポテトサラダ  
スパゲッティ いちご

