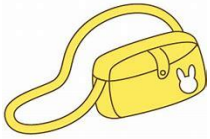


4月給食だより

2018年 月 日()

御幸南保育所

栄養士(渡辺・岡野・村上)



春の暖かな日差しの中、新年度がスタートしました。今年も一年間、楽しい昼食やおやつの時間になるよう給食作りに励みますので、よろしくお願いいたします。

子どもたちの食育目標

- ①保育所の食事や雰囲気慣れる
・楽しい雰囲気の中で友達と食べる楽しさを味わう
- ②正しい食事の習慣を身につける
・「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつができる
・正しく箸を持って残さず最後まで食べる
(手本を見せたり、手にとって教える)

給食室の目標

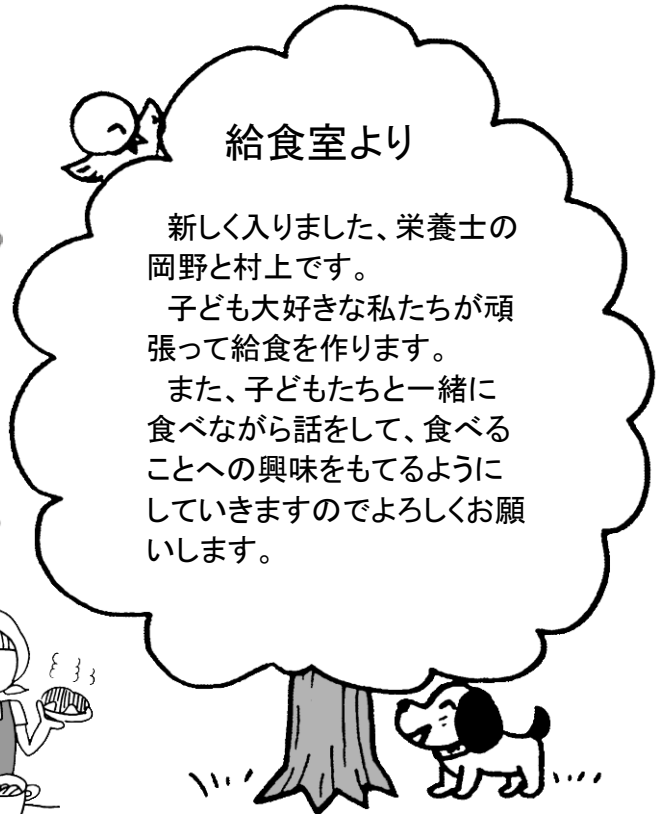
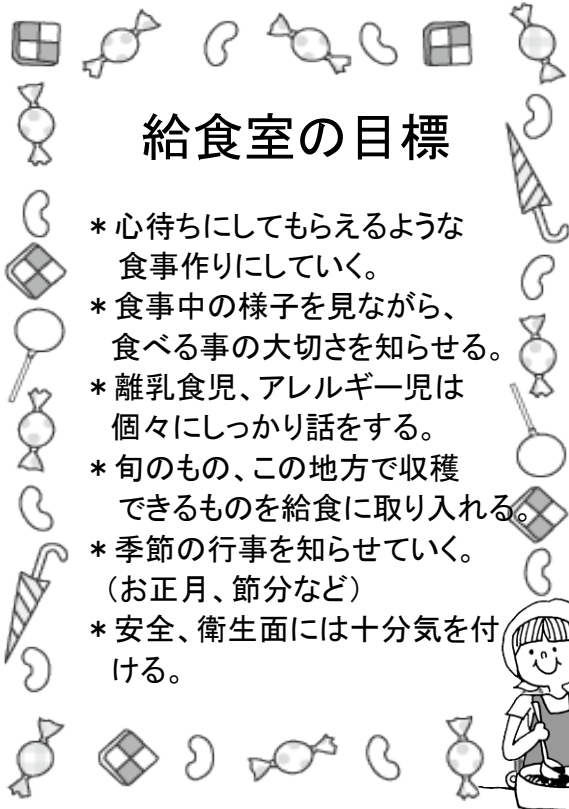
- * 心待ちにしてもらえるような食事作りにしていく。
- * 食事の様子を見ながら、食べる事の大切さを知らせる。
- * 離乳食児、アレルギー児は個々にしっかり話をする。
- * 旬のもの、この地方で収穫できるものを給食に取り入れる。
- * 季節の行事を知らせていく。
(お正月、節分など)
- * 安全、衛生面には十分気を付ける。

給食室より

新しく入りました、栄養士の岡野と村上です。

子ども大好きな私たちが頑張って給食を作ります。

また、子どもたちと一緒に食べながら話をして、食べることへの興味をもてるようにしていきますのでよろしくお願いいたします。



4月予定献立表

日	曜日	献立名		おやつ
2	月	ごはん	豆腐のまり揚げ・冷拌三糸・ひじきの煮付・いちご	あられ麩
3	火	パン	ミートスパゲッティ・スティックきゅうり・バナナ	みたらしポテト
4	水	ごはん	肉じゃが・塩もみきゅうり・いちご	豆乳くずもち
5	木	ごはん	ハッシュドビーフ・大根ときゅうりの和風サラダ・バナナ	マドレーヌ
6	金	パン	野菜のあんかけうどん・大根の即席漬・オレンジ	グレープゼリー
7	土		炒め豆腐・スティックきゅうり・オレンジ	
9	月	ごはん	焼肉・チーズポテト・バナナ	ジャムサンド
10	火	ごはん	魚の竜田揚げ・キャベツのレモン酢和え・人参の甘煮・オレンジ	フルーツ入りゼリー
11	水	パン	焼きそば・ごまきゅうり・バナナ	レアヨーグルトケーキ
12	木	ごはん	魚のコーンソースかけ・野菜ソテー・粉ふきいも・オレンジ	バナナマフィン
13	金		遠足	菓子袋
14	土		八宝菜・かえりの佃煮・オレンジ	
16	月	パン	鶏肉の照焼き・スパゲティサラダ・茹アスパラ・バナナ	ヨーグルトゼリー
17	火	ごはん	焼魚・短冊サラダ・じゃがいもの煮付・いちご	チーズスカロップ
18	水	ごはん	いかと野菜のカレー炒め・フライドポテト・オレンジ	シュガーパイ
19	木	ごはん	魚のチーズ焼き・コーンとチンゲン菜の炒め物・人参の煮付・バナナ	フルーツクリーム
20	金	パン	鶏肉の酢豚風・小松菜の浸し・オレンジ	クラッカージャムサンド
21	土		豚肉のいなか煮・キャベツの浸し・いちご	
23	月	パン	ひじきのオムレツ・ごま酢和え・粉ふきいも・バナナ	中華風おこわ
24	火	ごはん	たけのごこ飯・鶏のから揚げ・コロコロサラダ・豆腐の味噌汁・いちご	ババロア
25	水	パン	きのこスパゲティ・スティックきゅうり・バナナ	ジャムパイ
26	木	ごはん	ムニエル・中華風サラダ・茹スナップえんどう・オレンジ	ポールドーナツ
27	金	ごはん	旬のかき揚げ・酢の物・いちご	小松菜の蒸しパン
28	土		高野豆腐の卵とじ・小松菜の浸し・バナナ	

※ 4月の献立のテーマは「春が来た みんなで食べると美味しいね」です。

※ 今月 の旬の食材は…小松菜・きゅうり・アスパラ・ねぎ・いちごです。

※ ごはん・パン・果物・おやつは変更になることがあります。

※ 27日(金)は地産地消メニューです。



小松菜



きゅうり



アスパラガス



