

4月給食たより

2019年4月3日(水)
御幸南保育所
栄養士(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1年間、楽しい昼食やおやつの時間となるよう、いろいろな食育計画を立てています。楽しみにしててください。



子どもたちの食育目標

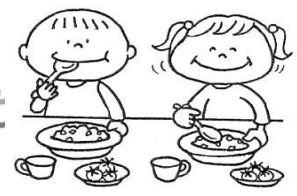
- ①保育所の食事や雰囲気になれる
 - ・楽しい雰囲気の中で友達と食べる楽しさを味わう
- ②正しい食事の習慣を身につける
 - ・「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつができる
 - ・正しく箸を持って残さず最後まで食べる
(手本を見せたり、手にとって教える)

給食室の目標

- * 心待ちにしてもらえるような食事作りをする。
- * 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る。
(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

給食室の目標を掲げて、子どもたちに楽しみにしてもらえる給食を作っていきます。
また、子どもたちに食べることへの興味を持ってもらえるように朝の集会で食べ物について話したり、実際に子どもたちに食べ物に触れてもらうなど様々な工夫をしていきます。
今年度も安全で美味しい給食作りに励みますのでよろしくお願い致します。



4月予定献立

日	曜日	献立名		おやつ
1	月	ごはん	高野豆腐の卵とじ・きゅうりと大根の即席漬・オレンジ	マドレーヌ
2	火	ごはん	ポークビーンズ・ごまきゅうり・オレンジ	あられふ
3	水	パン	焼きそば・塩もみきゅうり・バナナ	みたらしポテト
4	木	ごはん	肉じゃが・キャベツの浸し・オレンジ	豆乳くずもち
5	金	パン	ミートスパゲティ・粉ふきいも・茹グリーンアスパラ・バナナ	グレープゼリー
6	土		炒め豆腐・スティックきゅうり・オレンジ	
8	月	ごはん	鶏肉の照焼き・スパゲティサラダ・茹グリーンアスパラ・バナナ	小倉蒸しパン
9	火	パン	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	ヨーグルトゼリー
10	水	ごはん	焼肉・粉ふきいも・いちご	チーズスカロップ
11	木	パン	魚のチーズ焼き・酢の物・茹スナップえんどう・オレンジ	クラッカージャムサンド
13	土		八宝菜・かえりの佃煮・オレンジ	
15	月	ごはん	焼魚・短冊サラダ・じゃがいもの煮付・バナナ	オレンジババロア
16	火	ごはん	ハッシュド・ビーフ・大根ときゅうりの和風サラダ・オレンジ	フルーツポンチ
17	水	パン	いかと野菜のカレー炒め・フライドポテト・いちご	豆腐団子
18	木	ごはん	魚の甘酢漬・きんぴら・茹グリーンアスパラ・バナナ	豆乳レアケーキ
19	金	ごはん	鶏肉の塩焼き・冷拌三絲・茹スナップえんどう・オレンジ	ちんすこう
20	土		豚肉のいなか煮・青菜のごまマヨネーズ和え・オレンジ	
22	月	パン	卵の野山焼き・ごま酢和え・粉ふきいも・バナナ	たけのこご飯
23	火	ごはん	鶏のから揚げ・マカロニサラダ・豆腐の味噌汁・オレンジ	パンナコッタ
24	水	パン	お好み焼き・茹グリーンアスパラ・バナナ	シュガーパイ
25	木	ごはん	ムニエル・和風サラダ・スナップえんどう・いちご	人参ジャムサンド
26	金	パン	旬の野菜のかき揚げ・切り干し大根の酢の物・バナナ	野菜ジュースゼリー
27	土		卵とじ・ほうれん草のごま和え・いちご	

※4月の献立のテーマは「春がきた！みんなで食べるとおいしいね」です

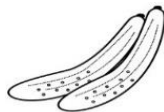
※12日(金)は遠足のため給食はありません

※26日は地産地消メニューです

※ごはん・パン・果物・おやつは変更になることがあります



小松菜



きゅうり



アスパラガス

