

3月 きゅうしょくだより

日	曜日	3歳未満児 午前のおやつ	副 食	3歳未満児のみ	午後のおやつ
1	土	牛乳 菓子	カレー ソーセージ チーズ 果物 牛乳	ごはん	果汁 菓子
③	月	牛乳 こめ棒くん	おひなさま寿司 魚の照り焼き 塩きゅうり バナナ 清汁	おひなさまちらし	牛乳 ひなあられ
4	火	牛乳 クラッカー	厚揚げの中華煮 春雨の酢の物 大根のみそ汁	ごはん	牛乳 たこ焼き ☆
5	水	牛乳 スティックパン	名水パークの生姜焼き ブロッコリーのおかか和え オレンジ なめこのみそ汁	ごはん	牛乳 クッキー
6	木	牛乳 カルテツウエハース	鯖の味噌煮 ほうれん草のおひたし チーズ じゃがいものみそ汁	ごはん	ヨーグルト カミカミ昆布
7	金	牛乳 カルシウムおかき	鶏のから揚げ ブロッコリーサラダ チーズ カレーワンタンスープ	ごはん	牛乳 かりんとう
8	土	牛乳 菓子	スパゲッティ ソーセージ チーズ 果物 牛乳	ごはん	果汁 菓子
10	月	牛乳 胚芽クッキー	鶏肉のマーマレード焼き スパゲッティサラダ 米粉シチュー	ごはん	牛乳 ミニのりすけ
11	火	牛乳 野菜ビスケット	酢豚 ブロッコリー パイン缶 ころころ野菜スープ	ごはん	牛乳 ジャムサンド ☆
12	水	牛乳 さくさくボーロ	鮭のマヨネーズ焼き コーン入りおひたし 豚汁	ごはん	豆乳プリン カルシウムせんべい
⑬	木	ヨーグルト	リクエストメニュー(カレーピラフ 揚げぎょうざ こりこりきゅうり パイン缶 ラーメン)	カレーピラフ	牛乳 おかしバイキング
14	金	牛乳 バナナ	マーボー豆腐 ほうれん草のナムル キャベツのスープ	ごはん	牛乳 ラスク
15	土	牛乳 菓子	カレー ソーセージ チーズ 果物 牛乳	ごはん	果汁 菓子
17	月	牛乳 さくふわせんべい	タンドリーチキン フレンチサラダ 中華スープ	ごはん	牛乳 ぼたもち
18	火	牛乳 クッキー	ミートスパゲッティ 塩きゅうり ポトフ風スープ	ごはん	牛乳 豆乳ケーキ ☆
19	水	ヨーグルト	高野豆腐フライ ブロッコリーの昆布あえ オレンジ すり身のみそ汁	ごはん	牛乳 せんべい
20	祝		春分の日		
⑳	金	牛乳 せんべい	焼き豚チャーハン ポークシウマイ ブロッコリー いちご 白菜のスープ	チャーハン	牛乳 ととやき
22	土	牛乳 菓子	カレー ソーセージ チーズ 果物 牛乳	ごはん	果汁 菓子
24	月	牛乳 バナナ	ちくわのカレー揚げ 華風和え 春雨のスープ	ごはん	牛乳 いなきびクッキー
25	火	牛乳 さくっとあられ	ハンバーグ ポテトサラダ ほうれん草の豆乳スープ	ごはん	牛乳 お祝いケーキ
26	水	牛乳 野菜ビスケット	五目焼きそば 肉団子 オレンジ きのことスープ	ごはん	牛乳 ロールカステラ
27	木	牛乳 こめ棒くん	焼き魚 納豆和え バナナ のっぺい汁	ごはん	牛乳 芋棒
28	金	牛乳 カルテツウエハース	ビーフンソテー ウインナー コリコリきゅうり わかめと玉ねぎのみそ汁	ごはん	牛乳 ビスケット
29	土	牛乳 菓子	スパゲッティ ソーセージ チーズ 果物 牛乳	ごはん	果汁 菓子
31	月	牛乳 胚芽クッキー	鶏肉のバンバンジー焼き コールスローサラダ かぶのスープ	ごはん	牛乳 鉄サブレ

※都合により献立を変更することがあります。 21日は、誕生会メニューの予定です。

☆印は手作りおやつです。

雪が溶け始め日差しが暖かく感じられる季節になってきました。早いもので今年度も最後の月となりました。この1年、園や家庭での活動を通して、こどもたちの成長を感じる瞬間が沢山あったのではないのでしょうか？
給食を通じて、いろいろな食材や料理に子供たちが触れ、少しでも「食」に興味・関心をもってくれたらいいなと思いつつ、成長を感じる1つになれるように今後もおいしく、楽しい給食を提供していきます。

3月5日は リクエストメニュー

1年に1度みんなの好きなものがつまった給食です。
毎年、市内各保育所で選ばれるメニューはそれぞれ違いますが、今年はどうなメニューがみんなの思い出に残っていて選ばれるのか楽しみです。

ぜひご自宅で「今日のリクエストメニューは何が出たの？」と聞いてみてください。

3月3日 ひなまつり

「桃の節句」とも「上(じょう)巳(し)の節(せつ)句(く)」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。
桃の節句にまつわる食べ物には、はまぐりのお吸い物やひももち、ちらしずし、ひなあられがあります。
ひなあられは、神様を祭る時の保存食としてつくられたのが始まりと言われ、春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4色が元々の色だったようです。



1年間の食事を振り返って みましよう!



4月から比べて、苦手な食べ物を1つでも克服できましたか？一口だけでも挑戦できたら100点満点です。
今年度も旬を意識して献立にたくさん旬の食材を入れてみました。お家でも旬の食材をたくさん楽しむことができましたか？

毎日の給食を通して、1人ひとりが自分のペースで少しずつ大きく、逞しく成長できるような毎日の給食が手助けになればいいなと思いつつ作っています。来年度も、旬を意識しおいしい給食を通して、こどもたちの成長と笑顔が沢山見られるのを楽しみに給食を作っていきます。

