

# 給食の献立

TEL 24-1046・25-4253  
FAX 35-1271 作成 栄養士 杉山



## ☆完全給食のおしらせ☆

ひなまつり 3月 3日(火)  
おわかれ会 3月 12日(木)  
お誕生日会 3月 24日(火)



3歳以上児は主食はいりません。また、**3月3日(火) はちらし寿司、3月12日(木) はスパカツ(ミートソース)、3月24日(火) はミートボールカレー**が給食にです。  
うさぎ・ぱんだ・きりんぐみさんは名前のついたスプーンを持ってきてください

日・曜	3時間食		3歳未満児	
			3歳以上児	
2日(月)	牛乳	コロン	タンドリーチキン ブロッコリーサラダ みそ汁(白菜・油揚げ) オレンジ	ごはん
3日(火)	ひな祭り	さくら餅・麦茶	ちらし寿司 ほうれん草白和え すまし汁(麩・長葱) いちご	
4日(水)		ヨーグルト・せんべい	味噌ラーメン きゃべつごま和え チーズ パイン	梅干し おにぎり
5日(木)	牛乳	♥バナナマフィン	<b>鶏肉のから揚げ</b> 小松菜なめ茸和え みそ汁(白菜・人参) りんご	ごはん
6日(金)	牛乳	クッキー	たらムニエル ほうれん草ひじきサラダ みそ汁(玉葱・麩) バナナ	ごはん
7日(土)	牛乳	おせんべい	焼き餃子 春雨和え物 コンソメスープ(わかめ・長葱) オレンジ	バターロール
9日(月)	牛乳	鈴カステラ	麻婆豆腐 きゅうりしらす和え すまし汁(鶏卵・玉葱) りんご	ごはん
10日(火)	牛乳	♥クロックムッシュ	鶏肉のパン粉焼き マカロニサラダ みそ汁(玉葱・人参) オレンジ	ごはん
11日(水)	牛乳	おせんべい	すき焼風煮 小松菜ちくわ和え みそ汁(キャベツ・じゃがいも) バナナ	ごはん
12日(木)	お別れ会	牛乳・♥ホットケーキ	<b>スパカツ(ミートソース)</b> 大根サラダ コンソメスープ(ホレソウ・コーン) パイン	バターロール
13日(金)	麦茶	♥青のりポテト	鮭ちゃんちゃん焼 ひじき煮物 すまし汁(小松菜・なめこ) りんご	ごはん
14日(土)	第52回卒園式 牛乳・クッキー		焼うどん わかめサラダ コンソメスープ(春雨・玉葱) オレンジ	クロワッサン
16日(月)	牛乳	さくさくパンダ	<b>チーズハンバーグ</b> スパゲティサラダ みそ汁(白菜・豆腐) バナナ	ごはん
17日(火)	牛乳	ウエハース	鶏肉ソース焼 きゃべつ甘酢和え ホワイトシチュー パイン	ごはん
18日(水)	牛乳	♥手作りクッキー	ほっけ煮魚 ほうれん草3色和え みそ汁(大根・わかめ) りんご	ごはん
19日(木)		ゼリー・おせんべい	かきたまうどん きゅうり酢の物 チーズ バナナ	梅干し おにぎり
21日(土)	牛乳	ビスケット	焼きビーフン ブロッコリーごま和え コンソメスープ(白菜・長葱) オレンジ	バターロール
23日(月)	牛乳	ベビースター	大豆のかきあげ きゅうりおかか和え みそ汁(キャベツ・わかめ) りんご	ごはん
24日(火)	誕生日会	ゼリー・おせんべい	<b>ミートボールカレー</b> パンサンデー コンソメスープ(しめじ・ほうれん草) いちご	
25日(水)	牛乳	かりんとう	豆腐入りさつまあげ 切干大根煮 みそ汁(小松菜・麩) オレンジ	ごはん
26日(木)		プリン・おせんべい	<b>焼きそば</b> チーズサラダ コンソメスープ(はんぺん・長葱) バナナ	バターロール
27日(金)	セレクトメニュー	牛乳・ポッキー	<b>キノコ(トマトソース・クリームソース)</b> 酢の物 みそ汁(豆腐・小松菜) パイン	ごはん
28日(土)	牛乳	ビスケット	和風スパゲティ ポテトサラダ コンソメスープ(キャベツ・人参) りんご	クロワッサン
30日(月)	牛乳	♥フルーチェ	炒り鶏 小松菜かつお和え みそ汁(油揚げ・長葱) オレンジ	ごはん
31日(火)		午前保育	ポークビーンズ 春雨和え物 みそ汁(キャベツ・なめこ) パイン	ごはん

### ☆ リクエスト給食のお知らせ ☆

3月で卒園を迎える、きりんさんのお友達に食べたいメニューをリクエスト(赤字表記)

- 牛乳(乳製品・ヨーグルト)などは3時のおやつ時に出来ます。(献立によって乳製品が重なってしまう日を除く)
- 献立内容は予告なく変更する場合があります。
- ♥印は手作りおやつです












# 食育だより

少しずつ寒さも和らぎ、雪解けが待ち遠しい今日頃ごろ、今年度も残すところあと一か月となりました。4月に比べ、子どもたちにはたくましさや頼もしさが備わってきたように感じます。2月に引き続き、卒園するきりん組のお友だちからのリクエストメニューを多く取り入れた献立となりました。残り1ヶ月もお友だちと楽しく給食を食べて、元気に過ごしましょう。

## 1年間の振り返りをしよう！

みなさんは保育園やおうちでどのような食生活を送ってきましたか？

自分の食生活や給食を通して学んだこと、できるようになったことを振り返りましょう  
 ☆□の欄に○（できた）、△（時々できた）、×（できなかった）の印をつけてみよう

食事の前にしっかり手洗いをした  <input type="checkbox"/>	心をこめて食事のあいさつをした いただきます  <input type="checkbox"/>	よく噛んで、味わって食べた  <input type="checkbox"/>
正しい姿勢で食べた  <input type="checkbox"/>	箸やスプーンを正しい持ち方で使った  <input type="checkbox"/>	好き嫌いせずに食べられた  <input type="checkbox"/>
自分のちょうどよい量を食べることができた  <input type="checkbox"/>	朝・昼・夜 3食しっかり食べた 朝の 昼の 夜の  <input type="checkbox"/>	周りの人と楽しく食事ができた  <input type="checkbox"/>



### <手作りクッキー>

(40枚分)

薄力粉500g 卵2個 砂糖160g

無塩バター200g

<トッピング> チョコ・アラザン等

- ①無塩バターを室温で溶かし、柔らかくする
- ②①に砂糖を加えて全体をよく混ぜる※手でこねる
- ③バターと砂糖が混ざったら卵を入れてさらにこねる
- ④③に小麦粉を入れ全部が混ざるようによくこねる
- ⑤④を綿棒でのばし型抜きする。
- ⑥型抜きしたクッキー生地にとッピングをして  
180℃予熱したオーブンで10分焼く。

