

3月 給食だより

の日は、3歳以上児も主食はいりません

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	お茶 菓子	カレーライス ミートボール チーズ 果物 お茶	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 一口ゼリー すまし汁	おひなさま寿司	牛乳 ひなあられ
4	火	牛乳 クラッカー	厚揚げの中華煮 キャベツのゆかり和え 大根のみそ汁	ごはん	牛乳 たこ焼き ☆
5	水	牛乳 せんべい	鶏のから揚げ ブロッコリーサラダ オレンジ カレーワンタンスープ	ごはん	牛乳 せんべい
6	木	牛乳 カルテツウエハース	さばの味噌煮 コーン入りおひたし ミントマト ジャがいものみそ汁	ごはん	ヨーグルト カミカミ昆布
7	金	牛乳 せんべい	ちくわのカレー揚げ 華風和え チーズ 中華スープ	ごはん	牛乳 せんべい
8	土	お茶 菓子	カレーライス ハンバーグ チーズ 果物 お茶	ごはん	果汁 菓子
10	月	牛乳 胚芽クッキー	鶏肉の照り焼き 春雨の酢の物 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 ミニパイン コロコロ野菜スープ	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 ほうれん草のナムル 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	名水ポークの生姜焼き マカロニサラダ なめこのみそ汁	ごはん	牛乳 せんべい
14	金	牛乳 バナナ	マーボー豆腐 フライドポテト ミントマト キャベツのスープ	ごはん	牛乳 ラスク
15	土	お茶 菓子	カレーライス ミートボール チーズ 果物 お茶	ごはん	果汁 菓子
17	月	牛乳 ビスケット	タンドリーチキン フレンチサラダ 春雨スープ	ごはん	牛乳 ばたもち
18	火	牛乳 せんべい	五目ラーメン 赤魚の竜田揚げ 納豆和え ミントマト	ごはん	牛乳 ポテトスナック
19	水	牛乳 おかき	高野豆腐フライ 白菜の昆布和え すり身のみそ汁	ごはん	牛乳 豆乳ケーキ ☆
20	祝		春分の日		
21	金	牛乳 カルシウムおかき	ミートスパゲッティ 塩きゅうり オレンジ ポトフ風スープ	ごはん	牛乳 かりんとう
22	土	お茶 菓子	カレーライス ハンバーグ チーズ 果物 お茶	ごはん	果汁 菓子
24	月	ヨーグルト	鮭の塩焼き キャベツのごま和え バナナ のっぺい汁	ごはん	牛乳 いなきびクッキー
25	火	牛乳 さくっとあられ	焼豚チャーハン ポークシュウマイ ブロッコリー いちご 白菜スープ	焼豚チャーハン	牛乳 ととやき
26	水	牛乳 野菜ビスケット	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 いも棒
27	木	牛乳 こめ棒くん	ハンバーグ ポテトサラダ ミントマト ほうれん草の豆乳スープ	ごはん	お祝いデザート せんべい
28	金	牛乳 カルテツウエハース	五目焼きそば 肉団子 オレンジ きのコスープ	ごはん	牛乳 ビスケット
29	土	お茶 菓子	カレーライス ミートボール チーズ 果物 お茶	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

5歳児
リクエスト
メニュー

※都合により献立を変更することがあります。25日は、命ありがとうパママディメニューです。

☆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？
給食を通して、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。

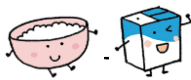
3月18日は リクエストメニュー

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たメニューはそれぞれ違いますが、今年はどん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「今日のメニューは何をリクエストしたの？」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しもち、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 振り返ってみましょう！



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毎日の給食が手助けになればいいなと思い作っています。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。