

3月さくらが丘献立カレンダー

日付	行事	献立名		おやつ
1 金 	誕生会 	♥チキンかつカレー コーンサラダ 果物		ふわふわいちごのカップケーキ
2 土 		ちゃんぽん麺 果物		あんぱん 牛乳
3 日				
4 月 		ごはん 鶏の照り焼き 切干大根の煮物 キャベツのおかか和え 麩のみそ汁		おたのしみ 牛乳
5 火 	3歳児健康診査 	食パン ♥ミートローフ 茹でさつま芋 ●ごぼうサラダ コーンスープ		♥大根餅
6 水 	卒園旅行(そら組)	ごはん ♥鮭のフライタルタルソース かぼちゃのソテー 小松菜の磯和え 黄にらのみそ汁		♥フルーツゼリー かんぱん
7 木 	健脚活動 1歳6か月健康診査 親子 	お弁当の持参を お願いします。 		♥チーズケーキ 牛乳
8 金 	育児相談  	赤米ごはん マーボー豆腐 ♥●ちくわのチーズ焼き ほうれん草のナムル ワンタンスープ		♥みそラーメン
9 土 		きつねうどん 果物(季節の柑橘類)		カップケーキ 牛乳
10 日				
11 月 		ごはん 肉じゃが ♥●ごまめ わかめの酢の物 豆腐のみそ汁		おたのしみ
12 火 		コッペパン ♥マカロニグラタン 人参の甘煮 青じそサラダ コンソメスープ		♥中華ちまき
13 水 	避難訓練 2歳6か月歯科検診 	ごはん 鯖の塩焼き 大根のそぼろ煮 キャベツの塩昆布和え 油揚げのみそ汁		♥●コーンフレーククッキー 牛乳
14 木 	乳児健康診査  	♥牛肉ごぼうごはん 白菜のおかか和え 具たくさんみそ汁 果物(季節の柑橘類)		♥真珠蒸し
15 金 		雑穀ご飯 ♥鶏のから揚げ 高野豆腐の煮物 ブロッコリーの酢の物 里芋のみそ汁		●黒糖ラスク 牛乳
16 土 		和風パスタ 果物		バタースティック 牛乳

17 日				
18 月 		ごはん ♥●ししゃもの素焼き 炊き合わせ もやしとちくわの和え物 じゃが芋のみそ汁		♥シナモンロール 牛乳
19 火 		食パン チリコンカーン ♥●レバーかりんとう ハワイアンサラダ レタススープ	 	ぼたもち
20 水	春分の日			
21 木 	卒園式 	三色丼(高野豆腐) 豚汁 果物(季節の柑橘類)		★米粉さつまいもクッキー 牛乳
22 金 		もち麦ごはん 鶏肉と納豆の炒め物 ♥●フライドごぼう ひじきとツナのサラダ 黄にらのすまし汁	 	♥みたらし団子
23 土 		タンメン 果物(季節の柑橘類)		クリームパン 牛乳
24 日				
25 月 		ごはん みそ焼き肉 卵の花 ●はりはり漬け ♥もずくのすまし汁		おたのしみ
26 火 		食パン 鶏肉のマーマレード焼き ジャーマンポテト キャロットサラダ チンゲン菜とえのきのスープ		いなり寿司
27 水 		ごはん ♥揚げ魚のおろし煮 金時豆の煮物 ♥青菜のねばねば和え さつま芋のみそ汁		おからチヂミ
28 木 		♥ビビンバ わかめスープ 果物		♥米粉と豆腐のブラウニー 牛乳
29 金 	自由登園(～30日) 	雑穀ごはん 鶏肉のごまだれ焼き 五目春雨 青菜とえのきの和え物 玉ねぎのみそ汁		さつま芋入りみそ蒸しパン 牛乳
30 土 		ごまみそうどん 果物		ドーナツ 牛乳
31 日				

3上主食弁当 

パンの日  

旬の食材(下線) 

かみかみメニュー(●) 

夕食もりもりデー 

布団持ち帰り日

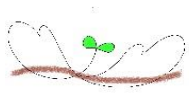
絵本貸出日

赤磐市保健行事

新メニュー

リクエストメニュー♥





ぱっくん

社会福祉法人岡山こども協会
給食委員会
給食だより No. 12
2024年2月29日発行

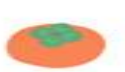
『れっつ・とらい!』～好きな給食メニュー～

食べ物の好き嫌いは、味覚が発達し、味や色・食べ物の形に敏感になり、自己主張が強くなる1歳ぐらいから始まります。そして、その後の食経験が、さらに大きな影響を与えていきます。

今年度『れっつ・とらい!』を合言葉に、こどもたちと一緒に様々な食の経験を積み重ねてきました。その経験を通して、給食で苦手な野菜を食べてみようとする姿や、実際に食べている姿、おいしくて何度もおかわりする姿などを見る事ができ、改めて食経験の大切さを実感した1年となりました。

毎年、3月の献立は、園児が好きなメニューを聞き取りして、取り入れています。「好きな給食は何ですか」と尋ねると、いろいろな意見が出ました。メニュー名が出てこず、ヒントを頼りにみんなで考えたり、友だちの意見に「それ、私も好き」と賛同したり、楽しい時間になりました。

給食の一番のメリットは、共食であることです。「家では食べない野菜を、給食では食べていてびっくりしました」という意見をよく聞きます。周りのみんながおいしそうに食べていると、知らないうちに食べているのです。食育活動とともに、毎日の給食の時間を大切に、食の大切さを伝えていきたいです。



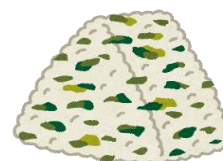
みんなの好きな給食メニュー

- ♥カレーライス
- ♥レバーかりんとう
- ♥唐揚げ
- ♥みそ汁
- ♥ビビンバ

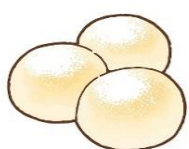


みんなの好きなおやつメニュー

- ♥コーンフレーククッキー
- ♥ブラウニー
- ♥うどん
- ♥おにぎり
- ♥ゼリー



番外編



♥職員の好きな給食メニュー♥

- ・ ビビンバ
- ・ レバーかりんとう
- ・ コーンフレーククッキー
- ・ 五目鶏ごはん
- ・ じゃこマヨトースト
- ・ 手作りパン
- ・ ケーキ類



そら

うどん作りをしました。こどもたちは、この日のためにうどんに見立てた粘土でうどん作りを練習してきました。うどん作り当日、練習の成果もあり、作る流れや包丁の使い方などよく理解して取り組んでいました。グループの友だちと一緒に力強くこねたり、曲に合わせて袋に入ったうどんをふんだりして楽しんで作っていました。

茹でたうどんをだしのきいた汁と食べると「もちもちしていておいしい！」とニコニコ笑顔で食べていました。

グループの友だちと協力して作ったこともあり、たくさんあったうどんはすぐ完食でした。普段なにげなく食べているものも、一から作る大変さや楽しさを味わうことができいい経験となったようです。



～3月献立担当より～

給食時間にこどもたちが「給食先生ってすげーんよ。いつもこんなにおいしいの作れて、野菜もめっちゃあまくしてくれるんで」と教えてくれて、本当にそうだなと思いました。お汁のだしがとってもおいしかったです。たくさんの野菜をいろいろな味で食べられて参考になります。

(参加保育アンケートより)

これからも、給食が楽しい時間になり、豊かな食生活につながるような献立作成と給食作りに取り組んでいこうと思います。

あすなろこども園 栄養士 延岡 恵子