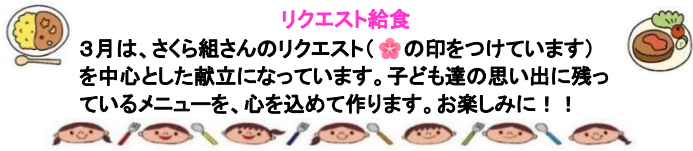


3月 給食献立表

2023年度
いぬかいこども園

日	曜日	昼食	3時のおやつ	
1	金	ひなまつり(ケーキ寿司 ※鶏肉のオープン焼き ※ほうれん草とひじきのサラダ ※ポテト すまし汁 ※いちごゼリー)		
2	土	ビビンバ丼 キャベツの塩昆布和え チンゲン菜のスープ りんご	お菓子・牛乳	
4	月	ごはん 豚とごぼうの卵とじ 南瓜の甘煮 みそ汁 オレンジ	高野豆腐のきなこ揚げ・麦茶	
5	火	ごはん 魚の照り焼き 小松菜と竹輪の胡麻和え ※手作りふりかけ ※そうめん汁 パナナ	ジャムサンド・ミルク	
6	水	※ハヤシライス ※マカロニサラダ ボイルブロッコリー ブルーベリーヨーグルト	スイートポテト・ミルク	
7	木	ごはん 納豆入り麻婆 もやしのナムル わかめスープ いちご	クッキー・ココアミルク	
8	金	ごはん ※ハンバーグ ボイルキャベツとトマト 味噌汁 オレンジ	りんごゼリー・お菓子・麦茶	
9	土	ごはん ちゃんぽん 刻み昆布の煮付け 白菜の漬物 りんご	お菓子・牛乳	
11	月	ごはん ※手羽中の甘酢煮 さつま芋ときゅうりのサラダ けんちん汁 いちごヨーグルト	きな粉クッキー・ミルク	
12	火	※キャロットパン フィッシュボール ツナとキャベツのマリネ 白菜のミルクカレースープ パナナ	※手作りふりかけのおにぎり・麦茶	
13	水	ごはん 中華かき玉汁 鶏レバーの甘辛煮 千切り大根のサラダ ゼリー	マドレーヌ・ミルク	
14	木	ごはん 魚のマヨネーズ焼き ひじきの炒め煮 みそ汁 りんご	お菓子・ミルク	
15	金	※チキンカレー カラフル和え さつま芋スティック フルーチェ	※カルピスゼリー・お菓子・麦茶	
16	土	ごはん 炒り豆腐 南瓜の甘煮 みそ汁 パナナ	お菓子・牛乳	
18	月	※ゆかりごはん(少) ※焼きそば 3色なます 中華スープ オレンジ	お菓子・ジュース	
19	火	お別れ会食会(※カレーライス ※からあげ とんかつ ※ポイルウインナー ※とうもろこし ゆで卵 ボイルブロッコリー ※ひじきのサラダ ヨーグルト)		
20	水	春分の日		
21	木	ごはん 大豆入りシシカバパー ほうれん草と切干大根のツナポン和え ※そうめん汁 りんご	お菓子・ミルク	
22	金	※パン ※ミートスパゲッティ かみかみサラダ ※コーンスープ ブルーベリーヨーグルト	おにぎり・麦茶	
23	土	卒園式		
25	月	ごはん(少) ※カレーうどん ※にらとちくわの炒め物 もやし中華和え オレンジ	フルーツヨーグルト・麦茶	
26	火	ごはん いかと里芋の味噌煮 3色納豆 すまし汁 いちごヨーグルト	フレンチトースト・ミルク	
27	水	ごはん チリコンカン わかめの酢の物 もやしのスープ パナナ	豆腐白玉だんご・麦茶	
28	木	ごはん 千切り大根の卵とじ 里芋のサラダ みそ汁 りんご	お菓子・ミルク	
29	金	ごはん もぐもぐバーグ キャベツの梅じゃこ和え すまし汁 オレンジ	ホットケーキ・ミルク	
30	土	ごはん 親子煮 かりかりいりこ みそ汁 ゼリー	お菓子・牛乳	



リクエスト給食

3月は、さくら組さんのリクエスト(※の印をつけています)を中心とした献立になっています。子ども達の思い出に残っているメニューを、心を込めて作ります。お楽しみに!!

1年間の食育活動報告(3月は予定です)

- 4月: さくら組ゼリー作り
- 5月: 野菜の苗植え・さくら組ホットケーキ作り
- 6月: 芋の苗植え・さくら組包丁の練習・すみれ組お好み焼き作り
- 7月: さくら組包丁の練習・夏野菜の収穫・サマーナイトでカレー作り
- 8月: 夏野菜の収穫(給食で提供)・さくら組・すみれ組収穫した野菜でピザ作り
- 9月: 以上児防災クッキング(食育人材バンクに依頼)
- 10月: たんぼ組かぼちゃパイ作り
- 11月: 芋ほり・さくら・すみれ・たんぼ組・つくし組さつま芋を使ったお菓子作り
団子汁・焼き芋大会(さくら・すみれ組団子伸ばし体験)
- 12月: さくら組クリスマスケーキ作り・たんぼ組さつまいももち作り
- 1月: さくら組七草粥説明・さくら・すみれ組もちつき・すみれ組やせうま作り
たんぼ組クッキー作り
- 2月: 以上児患方巻作り・さくら組乾物クッキング・つくし組クッキー作り
- 3月: さくら組顔クッキー作り・つくし組リクエストクッキング

※献立は変更になる場合があります。※1号認定の方は、おやつはありません。

給食室より

新型コロナウイルスが5類に移行し、今年度より給食試食会を再開したり、縁日ごっこで焼きそばを提供することができました。試食会では給食を試食した感想や食事に関する困りごと、給食の要望などを聞くことができました。その中で「彩りや、星形などの型抜きをして可愛らしい盛り付けがあると子どもが喜ぶと思う」というご意見をいただきました。思えば可愛らしく特別感のある給食は行事食の時しかできていませんでした。写真は人参を型抜きした盛り付けの一部です。普段の給食でも彩りを意識し、盛り付けを工夫していきたいと思えます。ご意見、ご感想ありがとうございました。
来年度も子どもがわくわくできる食育を目指していきたいと考えています。調理員一同、来年度も安全・安心な給食提供に努めたいと思えます。一年間、食育活動へのご協力、ありがとうございました。

