



給食だより



【今月の目標】
こども園の食事に
慣れましょう

平成 29 年 3 月 31 日
足羽東こども園

日	曜	献立名	9時30分 (未満児)	3時(全員)	延長保育 (飲み物 お茶)
1	土	おにぎり ソーセージ ゼリー 牛乳	お茶 お子様せんべい	お茶 雑穀クッキー	
3	月	チキンクリームシチュー 枝豆 ふりかけ 一口ゼリー	牛乳 ビスケット	ミルク 黄粉せんべい	卵サブレ
4	火	入園式 お楽しみ弁当 (お子様の食べられる量を詰めてあげてください)	牛乳 C a あられ	野菜ジュース 揚げせんべい	ぼたぼた焼き
5	水	ツナ入りカレーライス フルーツミックスのヨーグルトかけ 一口チーズ	牛乳 白い風船	ミルク 動物ビスケット	ロアンヌ
6	木	玉葱入り豚肉の生姜焼き いんげんの胡麻和え ミニトマト さつま芋の味噌汁	牛乳 お子様せんべい	幼児牛乳 こつぶっこ	ビスケット
7	金	鮭のムニエルレモン添え 人参とブロッコリーのマヨネーズ添え 村雲汁 オレンジ	牛乳 塩せんべい	お茶 お花見だんご	源氏パイ
8	土	ハヤシライス ミニトマト 枝豆 ゼリー	お茶 ボーロ	お茶 ハーベスト	
10	月	麻婆豆腐 みかん入り春雨の酢の物 バナナ	牛乳 塩せんべい	ミルク ドーナッツ	醤油せんべい
11	火	鮭の塩焼き 小松菜と薄揚げの煮浸し じゃが芋と新玉葱の味噌汁	牛乳 お子様えびせん	ミルク 白い風船	ビスケット
12	水	豚じゃが ハム入りキャベツサラダ マカロニ入りスープ オレンジ	牛乳 ソーセージ	ミルク 手作りラスク	クッキー
13	木	白身魚フライのタルタルソース添え アスパラとベーコンのソテー コーンポタージュ りんご	牛乳 ミルクプリン	ミルク せんべい	お子様えびせん
14	金	鶏のつくね煮 刻み納豆 新ごぼうと人参のきんぴら うどん入りすまし汁	牛乳 一口ウエハース	ミルク ココアクッキー	C a あられ
15	土	カレーライス ミニトマト ブロッコリー ヨーグルト	お茶 ボーロ	お茶 動物クッキー	
17	月	赤魚の煮つけ 切干大根とほうれん草のナムル にゅうめん汁	牛乳 乗物ビスケット	ミルク スイートポテト	揚げせんべい
18	火	パンの日 パン ジャム&バター 春キャベツ入りポトフ エビフリッター ミニトマト カルビス	牛乳 ピーチゼリー	お茶 黄粉くずもち	ぱりんこ
19	水	ポークカレーライス フルーツミックス 一口チーズ	牛乳 プチクッキー	ミルク 昆布、一口ゼリー	ビスケット
20	木	誕生会 ひじきご飯 鶏の唐揚げ ボイル野菜のドレッシングかけ 玉葱の味噌汁 ミニトマト さくらゼリー	牛乳 卵せんべい	ミルク 苺のロールケーキ	醤油せんべい
21	金	手作り煮込みハンバーグ ブロッコリーのドレッシングかけ さつま芋の甘煮 卵豆腐のすまし汁	牛乳 卵ボーロ	ミルク C a せんべい	きどりっこ
22	土	パン チキンナゲット スティック胡瓜 ミニトマト コーンスープ	お茶 一口ウエハース	お茶 源氏パイ	
24	月	お楽しみ弁当 (加工食品は火を通して、冷めてから蓋をしましょう)	牛乳 雑穀クッキー	お茶 ヨーグルト	まがりせんべい
25	火	おにぎり ささみチーズフライ ブロッコリーのおかか和え ミニトマト 春野菜のスープ	牛乳 ボーロ	ミルク せんべい	ビスケット
26	水	手作りコロッケ 野菜入りスパゲティケチャップ炒め 若竹汁	牛乳 ソフトせんべい	お茶 ジャム入り蒸パン	クッキー
27	木	手作りハヤシライス 春キャベツのゆかり和え 一口チーズ オレンジ	牛乳 卵サブレ	野菜ジュース 非常食ビスケット	お子様えびせん
28	金	麺の日 焼きそば ミニトマト スティック胡瓜 フルーツミックス わかめスープ	牛乳 りんごゼリー	ミルク 甘醤油せんべい	ハーベスト
29	土	昭和の日			

※4月は新入園児が給食に慣れる為、ご家庭で食べ慣れている献立をとりいれています。

手作りおやつ

【食育活動】

25日…おにぎり作り
(さくら、うめ、ひまわり)
25日…筍の皮むき
(26日の若竹汁に使用)
たんぼぼ

【今月使用する食材の産地】

北海道・青森・福島・富山・福井・岐阜・
長野・静岡・千葉・三重・愛知・和歌山・
徳島・高知・熊本・宮崎・長崎・アメリカ・
フィリピン

【お楽しみ弁当の日】

新入園児のお子さんは24日が初めてのお弁当になります。お子様の負担にならないように食べられる量を詰めてあげてください。また食中毒予防の為、加工食品は必ず火を通して、冷めてから蓋をして頂くようお願いいたします。

