



給食だより

【今月の目標】
衛生面に気を付けて
手洗いをしっかりしましょう

令和元年5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	ふりかけご飯 ボイルウインナー 麩とわかめのすまし汁 ブロッコリーと人参のマヨネーズ添え	牛乳 お子様せんべい	りんごジュース クッキー	
3	月	わかめご飯 肉団子 スティック胡瓜 ミニトマト 麩の味噌汁 ゼリー (4才児は横山登りの為、園でお弁当を作ります。尚、味噌汁は無です)	牛乳 雑穀クッキー	ミルク Caせんべい	Ca あられ
4	火	パンの日 パン ジャムとマーガリン 鮭のムニエルレモン添え あっさりスープ スパゲティケチャップ炒め	牛乳 小魚せんべい	お茶 焼き芋	クッキー
5	水	ハヤシシチュー 枝豆 ミニトマト フルーツミックス	牛乳 ウエハース	オレンジジュース 白い風船	塩せんべい
6	木	ひじき入り鶏肉のつくね煮 春雨サラダ 南瓜の味噌汁	牛乳 Ca ソフトせんべい	ミルク 野菜せんべい	ビスケット
7	金	親子遠足 お楽しみ弁当 6月は食中毒予防の為お楽しみ弁当は1回です。10月より再開致します。	牛乳 お子様せんべい	りんごジュース 塩せんべい	まがりせんべい
8	土	わかめご飯 肉団子 枝豆 ミニトマト わかめのすまし汁	お茶 卵せんべい	ぶどうジュース ビスケット	
10	月	そばろ井 小松菜の煮浸し 越のルビー 豆腐とわかめの味噌汁	牛乳 Ca あられ	お茶 フルーツ杏仁	小魚せんべい
11	火	食育の日 イカと芋の煮物 ボイルウインナー 薄揚げと玉葱の味噌汁	牛乳 ベビーせんべい	ミルク まがりせんべい	揚げせんべい
12	水	白身魚のカレーフライ しらたきと人参の炒め物 麩と葱のみそ汁	牛乳 お子様せんべい	ミルク ビスケット	えびせん
13	木	肉じゃが ほうれん草の胡麻和え そうめん汁	牛乳 お米ボーロ	ミルク 減塩ぱりんこ	白い風船
14	金	かれいの照焼き みかん入り胡瓜とわかめの酢の物 豚汁 一口ゼリー	牛乳 バナナ	ミルク 揚げせんべい	ぱりんこ
15	土	ハヤシシチュー 枝豆 ミニトマト ミニゼリー	お茶 あられ	オレンジジュース ビスケット	
17	月	アジのメンチカツ 野菜入りビーフン炒め じゃが芋と薄揚げの味噌汁	牛乳 塩せんべい	お茶 ヨーグルト	クッキー
18	火	手作り煮込みハンバーグ キャベツとコーンのサラダ もずくスープ	牛乳 お子様えびせん	ミルク 南瓜せんべい	ビスケット
19	水	誕生会 じゃことゆかりのご飯 鮭の塩焼き 小松菜の胡麻和え 花麩とわかめのすまし汁 アメリカンチェリー	お茶 卵せんべい	ミルク 紅白ゼリー	醤油せんべい
20	木	ポークカレー 福伸漬け ミックスフルーツ	牛乳 ビスケットボーロ	幼児牛乳 スイートポテト	クッキー
21	金	玉葱入り鶏肉のさっぱり煮 人参といんげんの胡麻和え 卵豆腐入りすまし汁	牛乳 ベビーせんべい	お茶 フルーチェ	野菜せんべい
22	土	パン ジャム ソーセージ スティック胡瓜 ミニトマト 牛乳	お茶 クッキー	りんごジュース ソフトせんべい	
24	月	ポテトとお米のささみカツ 人参のきんぴら 星麩とわかめのすまし汁 枝豆	牛乳 りんごゼリー	ミルク 醤油せんべい	クッキー
25	火	ヒレカツ 元気ピーマン炒め トマト さつま芋の味噌汁	牛乳 卵ボーロ	お茶 茹でとうもろこし	ビスケット
26	水	すき焼き風煮 人参とブロッコリーのおかか和え 玉葱とえのきの味噌汁	お茶 ウエハース	ミルク Ca あられ	塩せんべい
27	木	赤魚の煮付け ブロッコリーと人参の胡麻ドレッシング和え 麩とわかめの味噌汁	牛乳 野菜せんべい	ぶどうジュース 塩せんべい	白い風船
28	金	麻婆豆腐 小松菜ともやしのナムル バナナ	牛乳 小魚せんべい	ミルク 芋けんぴ	えびせん
29	土	カレーライス 胡瓜の胡麻味噌そえ ミニトマト 収穫したじゃが芋を使い、カレーライスを食べます。(園児、1年生(卒園児))	お茶 ビスケット	野菜ジュース せんべい	

食育活動

- 4日 人参の型抜き(たんぼぼ組)
- 11日 いかに触れる体験(全クラス)
- 21日 フルーチェ作り(さくら~ひまわり組)
- 24日 ピーマン種取り(うめ組)
- 25日 とうもろこしの皮むき(たんぼぼ組)
玉葱の皮むき(さくら組)



手作りおやつ

【今月使用する食材の産地】

青森・山形・石川・福井・愛知・岐阜・
長野・和歌山・静岡・高知・長崎・熊本・
鹿児島・フィリピン・アメリカ





4・5月の食育活動アラカルト



新年度が始まって、2ヶ月が過ぎました。園では、給食を楽しんでいる姿や子どもたちが「食べたい」「食べてみよう」と感じられる場面も見られています。給食を通じて、食事は楽しいもの、身体にも心にもおいしいものと子どもたちなりに感じてほしいと思っています。4月、5月の食育活動の楽しんでいる様子をお知らせします。

0才児の食事の様子

離乳食は個々に合わせて作っています。苦手な物も無く、完食です。モグモグ、ゴックンおいしいね。



スナッフエンドウのスジ取り(2歳~5歳)

スジを取るのに少し苦戦している子もいましたが、職員が少し援助することで上手にスジを取ることが出来ました！



筍皮むき(2歳・3歳)

皆、普段見れないたけのこに興味津々。たけのこの皮むくの、楽しいね。



おにぎりづくり(3歳~5歳)

衛生に配慮し、手洗いをしっかり行いました。炊きたてのご飯にわかめを混ぜ、ラップでにぎって、おにぎりの出来上がり。「美味しいね」とパクパク。おにぎりは作りやすく、食べやすいので、家庭でも簡単にできる、食育ですね。



きゃべつちぎり(1歳・2歳)

指先を使い、細かくちぎってお手伝いしてくれました。



よもぎ摘み&よもぎ団子(全クラス)

摘んだよもぎを「おねがいします」と給食者に持って来てくれました。

食育集会では、3歳~5歳児までが集まり、よもぎに触れたり、匂いを嗅いだりしました。その後、炊きあがったもち米の中に茹でたよもぎを入れ、すりこぎでかき混ぜて、よもぎおはぎができました。皆で3時のおやつに頂きました。

