

給食便り

3月予定献立表

H. 21. 2. 27

| 3月2日～7日 16日～21日 30,31日 | | 3月9日～14日 23日～28日 | |
|---|---------------------------------------|---|---------------------------------|
| おかず | おやつ | おかず | おやつ |
| 月 ポークビーンズカレー ツナマカロニ | 焼き芋 りんご | 月 ポトフ 高野豆腐の含め煮 | 黒糖蒸しパン バナナ |
| 火 鮭のちりし寿司 3日のみ てりやきハンバーグ キャベツ和え 花魁の澄まし汁 | 仔がバ*079日のみ ひなあられ 3日のみ ずんだもち バナナ | 火 わかめごはん 赤魚の煮魚 ひじき豆 さつま芋の味噌汁 | 大学芋フレーク添え |
| 水 豚の味噌炒め ほうれん草のサラダ 大根の味噌汁 | きなこトースト | 水 肉じゃが 和風サラダ わかめスープ | フライドポテト りんご |
| 木 シュウマイ 春雨サラダ 南瓜の味噌汁 | マカロニ黒糖 フレーク添え オレンジ | 木 かべ*7ア エビ*イ 12日のみ 白身魚フライ ポテトサラダ コーンスープ | ピザ 12日のみ 源氏パイ バナナ れもんトースト |
| 金 鯖の煮付け 南瓜のいとこ煮 豚汁 | 簡単おはぎ バナナ | 金 肉豆腐 春雨スープ | パンのみみのラスク オレンジ |
| 土 とり丼 澄まし汁 | スナックパン ばりんこ | 土 とり丼 澄まし汁 | スナックパン ばたばた焼き |

* 上記の色、各日 牛乳等があります。(乳類菌飲料等の日には牛乳が無い場合があります)

0歳児中後期、午後の離乳食予定表

(昼食は、基本的に上記献立に準じています。)

| 3月2日～7日 16日～21日 30,31日 | | 3月9日～14日 23日～28日 | |
|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 月 焼き芋 りんご | 月 黒糖蒸しパン バナナ | 月 黒糖蒸しパン バナナ | 月 黒糖蒸しパン バナナ |
| 火 いちごババロア ひなあられ(3日のみ) ずんだ豆腐 バナナ | 火 大学芋フレーク添え プチゼリー | 火 大学芋フレーク添え プチゼリー | 火 大学芋フレーク添え プチゼリー |
| 水 きなこトースト | 水 フライドポテト りんご | 水 フライドポテト りんご | 水 フライドポテト りんご |
| 木 マカロニ黒糖フレーク添え オレンジ | 木 ピザ(12日のみ) 源氏パイ バナナ れもんトースト | 木 ピザ(12日のみ) 源氏パイ バナナ れもんトースト | 木 ピザ(12日のみ) 源氏パイ バナナ れもんトースト |
| 金 簡単おはぎ バナナ | 金 パンのみみのラスク オレンジ | 金 パンのみみのラスク オレンジ | 金 パンのみみのラスク オレンジ |
| 土 おにぎり ばりんこ | 土 おにぎり ばたばた焼き | 土 おにぎり ばたばた焼き | 土 おにぎり ばたばた焼き |

初期の子は、煮物等と生果になります。

上記献立は、食材などの都合により、予告無く変更する場合があります。あらかじめ、ご了承願います。

給食試食のお誘い

毎月3週目の月曜日～金曜日まで1日2名程度試食を実施します。(1食200円) 後翌日の1週間前までにお申込み下さい。多数の方に参加していただくため原則お一人1回とさせていただきます。行事と重なる場合等お断りすることがあります。

(お箸とコップは持参してください)

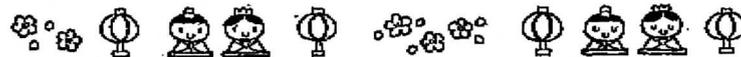
キリトリ

給食試食申込書

料金 200円を添えて申し込みます。

(希望日 H / /) (組) (園児名) (保護者名)

食事だより



3月3日は桃の節句です。

女の子の成長を祝う行事で、雛人形飾り、桃の花、甘酒、ひしもちを、供えます。



ひなまつりにまつわる食べ物

*ひしもち・ひしもちの3色にはそれぞれ桃の花の赤・雲の白・新しい芽の緑という春をあらわす意味があります。

*ひなあられ・桃・緑・黄色・白の4色それぞれ四季をあらわしているといわれ1年の四季を通じて健康でいられますようにとの願いが込められています。



自然の恵みを食べ物にあらわすことで、豊かな実りを祈り、生活を楽しんでいたのでしょうか。

作ってみませんか

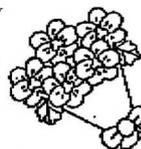
切干大根のサラダ

材料

切干大根 ミックスベジタブル ホウレン草 焼き豚又はハム
マヨネーズ ケチャップ

作り方

1. 切干大根は柔らかめに湯がく、ミックスベジタブル、ホウレン草もゆがく
 2. 1の、みずけをきり、焼き豚又はハムとまぜ、塩こしょう少々、マヨネーズ、ケチャップで味付けします。
- 2月の給食で切干大根サラダを出しました、みんなよく食べてくれました。



そばに寄ってきて「今日のおやつなあに」と声をかけてくれる、

* きりん組のみなさんと、すぐずのも優わずかになりました。*
ありがとうございました！！