

3月 献立表

日	曜		全児副食	全児間食	未満児間食	未満児主食
1	水		豚肉の生姜焼き、和風サラダ、みそ汁	ココア蒸しパン、ミルク	牛乳・プリッツ	ご飯
2	木	お点前	チキン南蛮、パンサンスウ、チンゲンサイのスープ	かぼちゃとさつま芋の黄な粉スティック	豆乳・クラッカー	ご飯
3	金	ふれあい雑祭り	ばら寿司、手作りチキンナゲット、ポテトサラダ、ゆで野菜、トマト、清し汁、果実	ひなあられ、ミルク	お茶・チーズ	ご飯
4	土		うどん、キャベツサラダ、果実	牛乳・菓子	豆乳・サブレ	うどん
5	日					
6	月		キーマカレー、海藻サラダ、チーズキャッチ、果実	ぜんざい	牛乳・パン	ご飯
7	火		魚のマヨネーズ焼き、小松菜とパプリカの和え物、油揚げと白菜のスープ、果実	ちりめんおにぎり、お茶	豆乳・サブレ	ご飯
8	水	英語	コロッケ、キャベツサラダ、清し汁	フルーツポンチ	お茶、かえり	ご飯
9	木	お点前	チキンカツ、酢の物、トマト、汁ピーマン、果実	梅が枝餅、ミルク	牛乳、ふかし芋	ご飯
10	金	遠足	(お弁当日)	お菓子	牛乳・果実	
11	土		親子丼、野菜の昆布和え、果実	牛乳・パン	お茶・あられ	ご飯
12	日					
13	月	ランチ会(年長児)	クリームシチュー、ナムル、果実	揚げパン、ミルク	お茶・チーズ	ご飯
14	火	太陽スポーツ	マーボー丼、ゆかり和え、豚汁、果実	焼き芋、牛乳	牛乳・果実	ご飯
15	水		ひじき入りハンバーグ、三色なます、みそ汁、果実	たこ焼き風、ミルク	お茶・こふき芋	ご飯
16	木	お点前	野菜たっぷりキッシュ、春雨サラダ、コーンスープ、果実	アイスクリームパフェ	バナナヨーグルト	ご飯
17	金	行徳登山(年長児)	魚の西京焼き、ブロッコリーのミソマヨサラダ、清し汁、果実	おからと人参のケーキ、ミルク	バナナヨーグルト	ご飯
18	土		コーン入りラーメン、ほうれん草の磯和え、果実	牛乳・果実	牛乳・パン	中華麺
19	日					
20	月	春分の日				
21	火		魚のおろし煮、四色野菜和え、みそ汁	チョコチップケーキ、ミルク	牛乳・果実	ご飯
22	水	英語	香味揚げ、酢の物、トマト、みそ汁	フルーツゼリー	牛乳・ちりめん	ご飯
23	木	お点前	ハヤシライス、大豆サラダ、果実	マーマレードケーキ、ミルク	飲むヨーグルト、果実	ご飯
24	金		ひじき炒め、かみかみサラダ、けんちん汁	おにぎり、お茶	お茶・かえり	ご飯
25	土		卒園式			
26	日					
27	月		チキンカレー、和風スパゲティーサラダ、チーズキャッチ、果実	ジャムサンド、牛乳	牛乳・ちりめん	ご飯
28	火		魚の人参みそ焼き、さっぱりサラダ、煮豆、きのこ汁、果実	牛乳・せんべい	牛乳・きな粉マカロニ	ご飯
29	水		お楽しみわくわくバイキング	ケーキバイキング、牛乳	お茶・ちりめん	ご飯
30	木		肉じゃが、焼きなす入り和え物、つみれ汁	ホットケーキ、牛乳	豆乳・果実	ご飯
31	金		魚のムニエル、野菜の昆布和え、きのこ汁、果実	菜の花サンド、牛乳	お茶・胡瓜スティック	ご飯

給食作りへの思い

給食室では、子どもたちへの愛情はもちろん、子どもの口に入るものを作るという重要な役割にやりがいと責任を感じて毎日作っています。栄養バランスや安全な食材選び、薄味の心がけ、食べやすい切り方、盛りつけ、彩り…子どもたちの「おいしかったよ!」の声が何よりの励みです。



『いただきます』『ごちそうさま』のあいさつもきちんと出来るようになりました。食材の命をいただくという感謝の気持ちを込めて言うことをいつも伝えています。お家でも上手に言えていますか？

