



3月予定献立表



天候・都合により、献立・材料を変更する場合があります。
★印は新メニュー

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日				
 1 ごはん 焼き魚 フリックリーナムル 味噌汁(大根) しょういろうくん	2 ひなまつり献立 ちらし寿司 あすっごごま和え あさり汁 	3 ごはん 手羽元塩麴焼き ほうれん草磯和え 味噌汁(人参) ともさくん	4 菜めし 厚揚げステーキ 白菜煮びたし 味噌汁(玉ねぎ) きはるくん	5 わかめごはん 味噌汁	さつまいもの重ね煮 するめ・お茶	三色団子 いちご・お茶	じゃが芋グリル焼き いりこ・牛乳	青のりおにぎり 野菜煮物・お茶	焼き芋・昆布・お茶
大豆おにぎり するめ・お茶	さつまいもリンゴケーキ いりこ・牛乳	マカロニきなこ 昆布・牛乳	五平餅 するめ・お茶	甘辛ごぼう いりこ・お茶	パン・昆布・お茶				
14 きつねうどん 高野豆腐煮物 白菜おひたし とあちゃん けんとくん なおちゃん	15 ごはん 煮魚 春野菜サラダ きのご汁 おうしろうくん	16 ごはん 豚肉とじゃが芋の炒め物 こんにゃく甘辛煮 味噌汁(もやし)	17 小豆ごはん ★鮭の香り味噌焼き あすっごおかか和え ごまみそ汁	18 カレーライス 切干ハリハリ 大豆煮 はるとくん・ゆらちゃん さなちゃん・ことはちゃん ゆうりくん・たくまくん そうたくん	19 卒園式 れんしろうくん				
	ごまじゃこおにぎり 昆布・お茶	おからドーナツ 果物・牛乳	レンコン青のり焼き するめ・お茶	焼のりおにぎり 野菜煮物・お茶	きなこおはぎ(おはぎ) いりこ・お茶				
21 春分の日 	22 ごはん 牛肉甘辛煮 バリバリこんにゃく 味噌汁(切干)	23 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼 じゃが芋ごま和え すまし汁	24 ごはん 高野唐揚げ あらめ炒め煮 味噌汁(玉ねぎ)	25 ごはん 焼鯖の丸太焼き ごぼう・人参の煮物 すまし汁	26 焼うどん 味噌汁				
	おかかおにぎり 野菜煮物・お茶	味噌スコーン するめ・牛乳	ぜんざい 昆布・お茶	大豆いりこ するめ・お茶	じゃが芋グリル焼き いりこ・お茶				
28 ごはん ★魚のカレー風味焼き レタスのりサラダ 味噌汁(なめこ)	29 ごはん 肉豆腐 にんじんごま和え とうろろ昆布すまし汁	30 弁当の日 保育を希望される方は お弁当の準備をお願いします。	31 弁当の日	お・知・ら・せ 3/2(水)ひな祭り献立 ばら組が三色団子を作ります。おやつで 食べます。 3/9(水)弁当の日 全クラス、弁当の日です。お弁当の準備を お願いします。					
パン・昆布・牛乳	梅が枝餅 するめ・お茶	焼きおにぎり いりこ・お茶	ラスク・昆布・牛乳						

一年間ありがとうございました。



寒さも少しずつ和らぎ、春が近くまで来ていますね。つくしも出てきましたよ。
 早いもので今年度もあと少し。あっという間に1年が立ちました。毎日いっぱい遊んで、食べて、寝て、心も身体もひと回り大きく成長した子どもたちです。給食室に毎日「今日のごはんはなんですか?」と聞きに来てくれ、とても和むひとときです。春ごろは、まだしゃべれなかったたんぽぽ、ちゅうりっぷ組さんは上手に話ができるようになりました。ばら、いちよう組さんは箸を上手に使うようになって食べられるようになりました。年長さんは、毎日のごはん炊き当番もいたについて、おいしいごはんが炊けるようになりました。
 食べる意欲は生きる意欲と言われるほど、食事は大切なものです。クッキングや栽培、お手伝いを通して、五感(視覚・味覚・臭覚・聴覚・触覚)を感じ、食べる力が育まれます。苦手なものも食べてみようという気持ちにもなり、「食べることが好きな子」、「食べることへの意欲」に繋がっていきます。「おいしかった!」「また作ってね!」を励みに、来年度もおいしい給食・おやつを作りたいと思います。

今月の献立も年長さんのリクエストメニューです。毎日とても楽しみにしてくれています。今年、一番人気だったリクエストメニューは……『カレーライス』でした。

畑の野菜栽培

年間を通して夏野菜・冬野菜を栽培し、頑張って水やりをし野菜の生長を見守ってきました。できた野菜でクッキングをしたり、給食に取り入れたり、絵本のようにカブを抜いたりして楽しくおいしく食べることができました。自分たちで作った野菜はとってもおいしかったようです。

お手伝い

玉ねぎの皮むき、きのこと割り、ピーマンの種取り、こんにゃくちぎりといろいろな食材をお手伝いをしてくれました。お手伝いをした食材が入っていると、「見つけたー」とちょっと苦手だと思うものも食べることができました。

クッキング

畑で栽培した野菜を使って作ったり、行事のものを作りました。何を作るかとてもワクワクしながら決めたり、上手に包丁を使って野菜を切ることができました。春ごろ丸めることができなかった団子も上手に丸めることができるようになり、子どもたちは成長しました。