

# 3月献立

2021年度3月予定献立表  
ひまわり第2保育園

月	火	水	木	金	土
	ごはん 魚のパン粉焼き 納豆和え すまし汁	ごはん 厚揚げの肉詰め もやしのナムル 味噌汁	<b>ひなまつり献立</b> ちらし寿司 ブロッコリーの おかか和え すまし汁 	ごはん 揚げ出し豆腐 あらめの煮物 味噌汁	のりおにぎり 鶏汁
	玄米焼きおにぎり 煮豆・お茶	きな粉おはぎ・昆布・牛乳	三色団子・果物・お茶	芋あんまんじゅう・すもも・お茶	蒸かし芋・すもも・お茶
7	ごはん 魚の照り焼き ブロッコリーのサラダ 味噌汁	ごはん ハンバーグ 煮豆 刻み昆布のサラダ 味噌汁	ごはん 煮魚 じゃが芋のグリル焼き 青菜の浸し <b>豆乳スープ</b>	ごはん がんもの煮物 結び昆布の煮物 あすこのソテー <b>中華スープ</b>	そぼろごはん 味噌汁
	かりんとう・すもも・牛乳	ごまじゃこおにぎり すもも・お茶	きな粉団子・いりこ・牛乳	<b>海苔巻き</b> ・昆布・お茶	ぜんざい・すもも・お茶
14	ごはん <b>手羽元の塩麴焼き</b> 切り干し中華サラダ 人参の煮物 味噌汁	<b>お別れ会献立</b> 小豆ごはん 焼き鯛 ポテトサラダ 豆乳シチュー	ごはん 肉じゃが ほうれん草のごま和え 味噌汁	ごはん 大豆とさつま芋の甘辛煮 キャベツの磯和え <b>そうめん汁</b>	ごはん 魚のみそ焼き もやしの酢の物 すまし汁
	よもぎ大福・昆布・お茶	刻み昆布のおにぎり すもも・お茶	<b>肉まん</b> ・いりこ・牛乳	青のりおにぎり・昆布・お茶	かぼちゃパン・すもも・お茶
21	春分の日 	ごはん 厚揚げの回鍋肉 干し大根の煮物 すまし汁	ごはん <b>マーボー豆腐</b> ニラともやしのナムル 味噌汁	ごはん 魚のにんにく醤油焼き あすこの白和え <b>じゃが芋スープ</b>	わかめごはん 鶏のから揚げ あらめと大豆の煮物 あすこの浸し 味噌汁
	ぼたもち・すもも・お茶	ジャムサンドパン・いりこ・牛乳	<b>さつま芋ぎょうざ</b> (ぞう) さつま芋の春巻き・いりこ・お茶	干し柿ケーキ・すもも・牛乳	卒園式 
28	ごはん 魚の竜田焼き 切り干し酢の物 味噌汁	ごはん 高野の中華炒め ホットサラダ とろろ汁	<b>お弁当の日</b> 	<b>お弁当の日</b> 	☆ <b>ぞう組 リクエストメニュー</b> ☆ 🍷10日：ももグループ 豆乳スープ、海苔巻き 🍷11日：ぶどうグループ 中華スープ、ぜんざい 🍷14日：メロングループ 手羽元の塩麴焼き、みたらし団子 🍷17日：りんごグループ そうめん汁、肉まん 🍷23日：かきグループ マーボー豆腐、ジャムサンドパン 🍷24日：いちごグループ じゃが芋のスープ、さつま芋ぎょうざ
	焼き芋・すもも・牛乳	のりおにぎり・いりこ・お茶	マカロニきな粉・昆布・お茶	おかかおにぎり・すもも・お茶	

## 1年間ありがとうございました

季節に合わせて、旬の食材を沢山食べてきた子どもたち。1年間を通して、季節の食材に触れ、目で見、匂いをかぎ、音を聞き、五感をいっぱい使って毎日の給食に関わってきました。

「春」 たけのこ、アスパラ、新じゃが芋、フキを食べました。玉ねぎやたけのこやフキの皮むきのお手伝いも沢山してくれました。春の終わり頃には、皮むきをすることも慣れた手つきに変わっていました。

「夏」 きゅうりやトマト、なすや大好きなスイカも沢山食べました。トマトやなすは食べにくい時もありましたが、食べ慣れてくると、お替りもしてくれるようになりました。

「秋」 子どもたちの食欲も増し、どのクラスも良く食べるようになりました。自分たちで収穫したさつま芋でクッキングをしたり、ヤマメを食べたり…楽しいことも経験しました☆

「冬」 寒さの下での冬野菜は一段と甘味も増し、大根や白菜、ねぎやブロッコリーも給食で大活躍でした。ブリの解体をした時には、目を丸くしてのぞき込む子や怖くて後ずさりする子、触ってみる子、色々な反応を見せてくれました。普段魚が進みにくい子ども、この日は「おいしいわ～」と食べていたのには驚きました。

また、自分で食べることが上手になったり、苦手な物も食べられるようになったりと、誰もが成長した1年でした。



保護者の皆様には、日ごろの食育活動につきまして、ご理解・ご協力をいただきまして、ありがとうございました。今年度もコロナウイルスの関係で制限がある中での生活でしたが、子どもたちはいつも保育園の給食やおやつを楽しみにしていました。残り1ヶ月も、子どもたちが美味しい、嬉しい、楽しいと思えるような給食を作っていくと思います。1年間ありがとうございました。