



# 献立表



ひまわり第2保育園

\* 献立は変更する場合があります。

月	火	水	木	金	土
<p>ぞうぐみの子どもたちが保育園の給食を味わうことが出来るのも残りわずかとなりました。今年は、<b>4つのグループごと(たいや、てつぼう、といた、とびほこ)</b>でリクエストメニューをひとつ決めてもらいました。ひとつにしぼることは難しかったと思いますが、声をそろえて教えてくれる姿は頼もしいものがありました。今月は、ぞうぐみの子どもたちに人気だった献立を多く取り入れています。給食担当者からもたくさん食べてくれてありがたい気持ちを込めて作りたいと思います。ご家庭でも話題にしていただけると嬉しいです。</p>			<p>ごはん 魚のんにく醤油焼き キャベツの酢の物 小松菜のスープ</p>		<p>1 <b>公開保育</b> </p>
<p>【ひなまつり会】 4 春のちらし寿司 がんもの煮物 あすっこの 浸し あさり汁</p>	<p>5 ごはん 豆腐の五目焼き 刻み昆布の煮物 味噌汁</p>	<p>【ぞう組公開給食】 6 ごはん 魚のフライ あすっこの白和え 結び昆布の煮物 味噌汁</p>	<p>【てつぼうグループ】 8 ごはん <b>ハンバーグ</b> 小松菜のごま和え 人参の煮物 すまし汁</p>	<p>【といたグループ】 8 ごはん <b>鮭のちゃんちゃん焼き</b> ごぼうの煮物 わかめスープ</p>	<p>9 炊き込みごはん 味噌汁</p>
<p>三色団子 みかん・お茶</p>	<p>ミートスパゲティー お茶</p>	<p>大豆いりこ 昆布・お茶</p>	<p>小豆おにぎり 昆布・お茶</p>	<p>おからドーナツ いりこ・お茶</p>	<p>レーズパン するめ・お茶</p>
<p>11 ごはん 手羽元の塩麴焼き じゃが芋と 人参の煮物 味噌汁</p>	<p>【たいやグループ】 12 ごはん 魚のみそ焼き 干大根の煮物 <b>米粉シチュー</b></p>	<p>13 ごはん 牛肉とごぼうのきんぴら キャベツのわかめ和え 味噌汁</p>	<p>【お別れ会】 14 小豆ごはん 祝焼き鯛 ほうれん草の 浸し すまし汁</p>	<p>15 ごはん 厚揚げステーキ スパゲティーサラダ 味噌汁</p>	<p>16 煮込みうどん じゃが芋の煮物</p>
<p>海苔巻き するめ・お茶</p>	<p>チャーハン いりこ・お茶</p>	<p>大福 するめ・お茶</p>	<p>カップケーキ いちご・お茶</p>	<p>ジャムサンドパン いりこ・お茶</p>	<p>かぼちゃパン するめ・お茶</p>
<p>18 ごはん 厚揚げ回鍋肉 あらめの煮物 すまし汁</p>	<p>【とびほこグループ】 19 <b>カレーライス</b> 刻み昆布と 干大根のサラダ 煮豆(金時豆)</p>	<p>20 <b>春分の日</b> </p>	<p>21 ごはん マーボー豆腐 もやしのナムル すまし汁</p>	<p>22 ごはん 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ あすっこのごま和え 味噌汁</p>	<p>23 <b>卒園式</b> </p>
<p>ぼたもち 昆布・お茶</p>	<p>きな粉団子 いりこ・お茶</p>	<p>27 ごはん 肉団子の真珠蒸し おから 味噌汁</p>	<p>28 <b>【年度末希望保育】</b> 保育を希望される方は、お弁当と水筒 の用意をお願いします</p>		<p>29 のりおにぎり 豚汁</p>
<p>25 ごはん 高野の煮物 キャベツのソテー すまし汁</p>	<p>26 ごはん 焼きさばと わけぎの煮物 じゃが芋のグリル焼き 味噌汁</p>	<p>みたらし団子 いりこ・お茶</p>	<p>マカロニきな粉 するめ・お茶</p>	<p>ごまじゃこおにぎり 昆布・お茶</p>	<p>ロールパン するめ・お茶</p>
<p>めのはおにぎり 昆布・お茶</p>	<p>もちもち黒ごま するめ・お茶</p>	<p>みたらし団子 いりこ・お茶</p>	<p>マカロニきな粉 するめ・お茶</p>	<p>ごまじゃこおにぎり 昆布・お茶</p>	<p>ロールパン するめ・お茶</p>

## 今年1年を振り返って ~大きくなったよ~

### くまぐみ

秋のおわりから箸を使い始めた子どもたち。「みてみて~上手につかえるよ~」と得意気に教えてくれる子や、上手く使えなくてかきこんで食べる子、すぐにスプーンを使いたがる子と様々でした。食べる時だけでなく、指先を使って遊んだり、絵を描く時のペンの持ち方などを振り返りながら生活してきました。毎日の積み重ねもあり、ぎこちない姿もありながらも一生懸命箸を使って食べる姿に変わってきました。今では、小さい食材もつまめるようになり、「ほら、みて!上手につまめるようになったよ」と嬉しそうに教えてくれる姿が沢山ありますよ。

大鍋一杯に出来上がった豚汁。みんなですべて空っぽになりました!



### きりんぐみ

畑での栽培活動を楽しみながら取り組んできました。季節に合わせた野菜の種をまき芽が出るとみんなで喜び、草取りや水やりも暑い中でも頑張りました。たくさん収穫できたさつま芋を使って、焼き芋や豚汁、シチューを作りました。さつま芋を切る時に「かたいな~」とつぶやきながら包丁の力の入れ加減を工夫しながら切っている姿が印象的でした。自分たちで手掛けた料理の味は格別で、お腹も心も大満足の子どもたちでした。

### ぞうぐみ

コロナ禍もあり、年長になってから自分たちで盛り付けを始めました。当番活動の中で、友だちのために準備をして配膳もしますが中々うまくいきません。トラブルもある中で話し合いや友だちに寄り添い合うことで今ではスムーズに準備が出来るようになりました。秋ごろより食べる量がぐんと増え、好きな物も、苦手な物もしっかり食べきる姿になり、成長を感じます。美味しい物を大好きな仲間と食べる時間や食に関わった時間は心や身体を満たしてくれる大切な時間となりました。

