

4月

きゅう だより しよく



令和6年4月1日発行



目標

楽しく食事をする中で園の食事に慣れる
初めての園生活、進級して新しいクラスでの生活が始まります。
食事の時間が大好きで、楽しい時間になるように私達も心がけます。

食事を通して、健康な心と体を育てます。

～ 我園のこだわり ～

- ごはんをしっかり食べる。お米は鯖江産の五分づき米です。
- 汁物、煮物、スープに使うだしは、煮干し、昆布、かつお節から取り、化学調味料は一切使用しません。
- 野菜は旬の物で、できるだけ地元の新鮮なものを使います。
(子供達が園の畑で育てた野菜も使います。)
- 魚、大豆、海藻、野菜を多く使い、和食中心の献立にしています。
- 梅干し、漬物(たくあん・糠漬け)や味噌、塩麴を手作りし取り入れています。
- アレルギー除去食にも対応し、牛乳、乳製品、卵は給食に使用しません。
- 食への興味や関心、喜び楽しさを感じられる様に働きかけます。

お知らせとお願い

- 新園児さんへ
園の生活に慣れるまでは、おにぎりと果物を用意します。
- きりん・ぞう・らいおん組さんへ
毎日、ごはんを持ってきてください。(ふりかけはかけないでください。)ただし、ごはんの日・カレーの日は園でごはんを用意します。(献立表に色付けがしてあります。)
- ★土曜日保育を希望される方は給食がありませんので、おかず付きのお弁当をお持ちください。
- ★おにぎり弁当の日は、うさぎ・きりん・ぞう・らいおん組のお子様は、おにぎりのみお持ちください。
- ★玄関横に、その日の給食と給食室からのメッセージを展示し、ホームページでは、食育の取り組みや、食事の様子等を載せています。お子様と一緒にご覧ください。
- ★朝食は午前中の活動の源となります。
早寝早起きをして、朝ごはんを食べて登園しましょう。

食に関する相談などありましたら、
気軽に給食室までお声がけください。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1 ・肉じゃが ・ブロッコリーと 人参のおかか和え ・いちご ★麩のかりんとう(3歳未満児)	2 ・魚の塩麴焼き ・青菜ときのこの和え物 ・焼きさつま芋 ・わかめのすまし汁	3 ・新じゃがごはん ・スナップえんどうと ささみの和え物 ・あさりのみそ汁	4 ・魚のポテト焼き ・春キャベツと りんごのサラダ ・青菜のすまし汁 ★車麩のかりんとう(3歳以上児)	5 ・酢鶏 ・ブロッコリーのごま和え ・きなこ	6 入園式
8 ・魚のムニエル ・茹で野菜 ・えのきと 三つ葉のすまし汁 ★五平餅(3歳未満児)	9 ・春雨入り麻婆豆腐 ・春キャベツと 青菜の和え物 ・デコボン	10 ・茹とうす揚げの 炊き込みごはん ・青菜とちりめんのお浸し ・新玉ねぎのみそ汁	11 ・鶏肉の照り焼き ・ポテトサラダ ・豆腐の味噌汁 ★五平餅(3歳以上児)	12 ・魚のカレー焼き ・わかめと春雨の酢の物 ・じゃが芋のすまし汁	13 お弁当 (おかずを忘れずに 持参ください)
15 ・がんもとじゃが芋の煮物 ・菜花のごま和え ・昆布の佃煮	16 ・とりだんご汁 ・じゃが芋のごま味噌和え ・焼きブロッコリー	17 ・鮭と三つ葉のごはん ・青菜と うす揚げの和え物 ・きのこのみそ汁	18 おにぎり弁当の日 (うさぎ・きりん・ぞう・らいおん組 おにぎりのみお持ちください)	19 ・新じゃがコロケ ・スナップえんどう えびのパスタサラダ ・玉ねぎとしめじの味噌汁 ★フルーツ寒天	20 同上
22 ・豆腐ハンバーグ ・スナップえんどう ・じゃが芋のいそ和え ・麩となめこの味噌汁	23 ・春野菜のポトフ ・ブロッコリーと 大豆のサラダ ・ジューシーフルーツ	24 ・たけのこ入り 炊き込みごはん ・青菜ともやしのナムル ・春キャベツの味噌汁	25 カレーの日 ・しんよこえカレー ・春キャベツと わかめの酢の物 ・いちご	26 ・魚のごま焼き ・菜花のおひたし ・豆腐のすまし汁	27 春の遠足
29 昭和の日	30 ・鮭と 春キャベツの蒸し焼き ・焼きじゃが芋 ・にゅうめん汁	ごはんの日 (ごはんはいりません)	★印は手作りおやつの日です。 ※旬の果物を週に1～2回使用しています。 ※『カレーの日』は、3歳以上児のお子さんも、 スプーンをお持ちください。 ※年齢や行事等により、食材やメニューが、 一部変更する場合があります。ご了承ください。		