



# 3がっ こりすぐみのこんだて



R5.3.1 認定こども園しんよこえ

食事の時間をとても楽しみにしているこりす組のお友だち。

まだまだ赤ちゃんだと思っていたお友だちも、この一年でずいぶん出来ることが増えました。

ミルクを飲んでいたり子や介助スプーンで食事をしていた子も、今では軟らかく煮たお肉や野菜、いろんなものを意欲的に食べられるようになりました。

また、ほとんどの子がスプーンを持って食べたり、お茶碗を持ってお汁を飲んだり、出来なくてもやってみようとする姿が見られ、一人ひとりの成長を感じています。これからの成長も楽しみです。



\* 行事・材料の都合により、一部献立を変更する場合があります。ご了承ください。

げつ	か	すい	もく	きん
		<b>1日</b> ・鶏肉じゃが ・春キャベツとわかめのスープ	<b>2日</b> ・さつま芋のコロッケ ・青菜と人参のおかか和え ・白菜のみそ汁	<b>3日</b> ・三色ごはん ・ブロッコリーと春キャベツの ごま和え ・豆腐のすまし汁
<b>6日</b> ・魚のムニエル ・キャベツと人参の柔らか煮 ・焼きさつまいも ・麩のみそ汁	<b>7日</b> ・豆腐入りハンバーグ ・青菜ともやしの和え物 ・じゃが芋と玉ねぎの みそ汁	<b>8日</b> ・納豆とねぎのおやき ・さつま芋といんげんの 煮物 ・春キャベツのみそ汁	<b>9日</b> ・春キャベツの豆乳煮 ・ブロッコリーと人参の ごま和え	<b>10日</b> ・魚のホイル焼き ・焼きじゃが ・青菜のお浸し ・わかめとえのきのみそ汁
<b>13日</b> ・魚の塩焼き ・青菜ときのこの和え物 ・豆腐のすまし汁	<b>14日</b> ・鶏肉の照り焼き ・ブロッコリーとじゃがいもの ごま和え ・もやしと人参のみそ汁	<b>15日</b> ・鮭とキャベツの蒸し煮 ・さつま芋とわかめの和え物 ・豆乳のみそ汁	<b>16日</b> ・のし鶏 ・青菜のお浸し ・ゆでじゃが ・ふのすまし汁	<b>17日</b> ・厚揚げの煮物 ・いんげんのおかか和え ・キャベツのすまし汁
<b>20日</b> ・じゃが芋とえんどう豆の 煮物 ・キャベツとしらすの和え物 ・大根のみそ汁	<b>21日</b> 春分の日	<b>22日</b> ・鶏ささみとほうれん草の 柔らか煮 ・焼きさつまいも ・わかめスープ	<b>23日</b> ・鮭のポテト焼き ・ブロッコリーのおかか和え ・野菜スープ	<b>24日</b> ・鶏肉の塩こうじ焼き ・茹で野菜 ・にゅう麺汁
<b>27日</b> ・かぶと豆腐のひき肉あん ・青菜のお浸し ・じゃが芋のみそ汁	<b>28日</b> ・鮭のきのこあんかけ ・茹でブロッコリー ・春雨スープ	<b>29日</b> ・鶏肉と根野菜の煮物 ・青菜の白和え ・なめこのみそ汁	<b>30日</b> ・魚のみそ煮 ・さつまいもと スナップエンドウの和え物 ・玉ねぎのすまし汁	<b>31日</b> 保育なし 