

4月

きゅうしよく だより



令和5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。お米は鯖江産のもので、五分づきです。
- 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
慣らし保育中は、おにぎりと果物を園で用意します。
- 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
★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。		ごはんの日 (ごはんはいりません)			1 入園式
3 ・春野菜のシチュー ・青菜と 切干し大根の和え物 ・昆布の佃煮 ・いちご	4 ・魚のムニエル ・ポテトサラダ ・白玉麴のすまし汁	5 ・新じゃがごはん ・スナップえんどうの和え物 ・あさりのみそ汁	6 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) ★さつま芋の春巻き	7 ・魚の塩焼き ・春雨のサラダ ・青菜のすまし汁	8 お弁当 (おかずを忘れずに 持参ください)
10 ・肉じゃが ・ブロッコリーと コーンのサラダ ・りんご	11 ・白身魚のフライ ・春キャベツと もやしの赤しそ和え ・わかめのすまし汁	12 ・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	13 ・鶏肉の唐揚げ ・青菜とえのきの和え物 ・豆腐のみそ汁	14 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 ★人参寒天	15 同上
17 ・鮭の塩麹焼き ・茹で野菜 ・えのきと三つ葉のすまし汁 ★よもぎおはぎ(3歳未満児)	18 ・豆腐ハンバーグ ・スナップえんどう ・焼きじゃが芋 ・麴と玉ねぎのすまし汁	19 ・落とうす揚げのごはん ・青菜とちりめんのお浸し ・新玉ねぎのみそ汁	20 ・春雨入り麻婆豆腐 ・キャベツと青菜の和え物 ・ジュシーフルーツ ★よもぎ団子(3歳以上児)	21 ・酢鶏 ・ブロッコリーのごま和え ・きなこ	22 春の遠足
24 ・魚のカレー焼き ・スナップえんどう じゃが芋のおかか和え ・春キャベツのすまし汁	25 ・がんとじゃが芋の煮物 ・菜花のおひたし ・昆布の佃煮	26 ・たけのこ入り 炊き込みごはん ・青菜ともやしのナムル ・花麴のすまし汁	27 ・新じゃがコロケ ・ブロッコリーのごま和え ・玉ねぎと しめじのみそ汁	28 ・鮭と 春キャベツの蒸し焼き ・焼きじゃが芋 ・にゅうめん汁	29 昭和の日