



平成26年 4月 献立予定表



こぐま保育園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<p>ありがとう</p> <p>水菜をたくさんいただきました。汁の具として使わせていただきました。ありがとうを言いました。</p>	<p>1) 保育開始</p> <p>ごはん</p> <p>魚の磯辺揚げ</p> <p>じゃが芋の煮え</p> <p>ほうれん草ごま和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>2) ごはん</p> <p>豚肉の生煮焼き</p> <p>ひいきの煮え</p> <p>キャバツの甘酢和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>3) ★スィーツイタリアン</p> <p>粉ふき芋</p> <p>野菜サラダ</p> <p>スーフ</p>	<p>4) ごはん</p> <p>魚のみを煮</p> <p>さつまいも甘煮</p> <p>小豆菜おかわ和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>5) 入始園式</p>
<p>7) ごはん</p> <p>湯豆腐</p> <p>豚肉と人参の煮え</p> <p>ほうれん草ごま和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>9) ごはん</p> <p>魚の香味焼き</p> <p>おからのいり煮</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>4) 新入進級お祝い</p> <p>★ちらし寿司</p> <p>から揚げ</p> <p>和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>10) 五日うどん</p> <p>高野豆腐と小豆菜の煮え</p> <p>さつまいもから揚げ</p> <p>フルーツ</p>	<p>11) ごはん</p> <p>魚のムニエル</p> <p>じゃが芋のスーフ</p> <p>野菜サラダ</p> <p>スーフ</p>	<p>12) おにぎり</p> <p>豚汁</p> <p>牛乳</p>
<p>いも食育</p>	<p>おまし汁</p>	<p>16) 子どもパン</p> <p>★ピザ</p> <p>から揚げ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>きゅうりのごま和え</p>	<p>17) 焼きそば</p> <p>大豆と昆布の煮物</p> <p>ほうれん草と和え</p> <p>スーフ</p>	<p>18) ごはん</p> <p>魚のごまだれ焼き</p> <p>金平ごぼう</p> <p>小豆菜和え物</p> <p>おまし汁</p>	<p>19) 三色丼</p> <p>おまし汁</p> <p>牛乳</p>
<p>14) ごはん</p> <p>豚肉のマニエレード煮</p> <p>切り玉の煮物</p> <p>キャバツソテー</p> <p>おまし汁</p>	<p>15) ごはん</p> <p>魚の刺身団子汁</p> <p>団いじゃが</p> <p>ごま汁コサタ</p>	<p>16) 子どもパン</p> <p>★ピザ</p> <p>から揚げ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>きゅうりのごま和え</p>	<p>17) 焼きそば</p> <p>大豆と昆布の煮物</p> <p>ほうれん草と和え</p> <p>スーフ</p>	<p>18) ごはん</p> <p>魚のごまだれ焼き</p> <p>金平ごぼう</p> <p>小豆菜和え物</p> <p>おまし汁</p>	<p>19) 三色丼</p> <p>おまし汁</p> <p>牛乳</p>
<p>くずし食育</p>	<p>人魚サンド</p>	<p>おにぎり</p>	<p>レーズンパン</p>	<p>おたけし団子</p>	
<p>21) ごはん</p> <p>豚ミンチのし焼き</p> <p>あらめの煮え</p> <p>ばんご和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>22) ごはん</p> <p>魚の香り焼田揚げ</p> <p>じゃが芋煮え</p> <p>青菜のごま和え</p> <p>おまし汁</p>	<p>23) 弁当</p> 	<p>24) おしラーメン</p> <p>焼き豆腐の甘煮</p> <p>和風サラダ</p> <p>フルーツ</p> <p>おにぎり</p>	<p>25) ごはん</p> <p>魚の梅おまし</p> <p>おからの豆乳煮</p> <p>青菜の和え物</p> <p>おまし汁</p>	<p>26) チャーハン</p> <p>スーフ</p> <p>牛乳</p>
	<p>ポトフ</p>		<p>おにぎり</p> 	<p>ホットケーキ</p>	
<p>28) ごはん</p> <p>ハ宝菜</p> <p>さつまいもから揚げ</p> <p>中華スーフ</p> <p>せんざい</p>	<p>29) 昭和の日</p>	<p>30) 47の子ごはん</p> <p>魚の刺久焼き</p> <p>じゃが芋おまし</p> <p>青菜のもの</p> <p>おまし汁</p> <p>米粉きね粉</p>		<p>リクエストメニュー</p> <p>今月3名が6名を迎えます。</p> <p>・古山陽菜さん(スィーツイタリアン)</p> <p>・川上翔太さん(ちらし寿司)</p> <p>・新田あやさん(ピザ)</p> <p>お楽しみは!!</p>	

※都合により献立を変更する場合があります。おやつの牛乳がつけます。

ご入園・ご進級おめでとうございませう

桜の花も咲き始め、新しい年度が始まりました。子どもが育つためには、食事から栄養をとって、身体を成長させる必要があります。これに加えて、日々の食事によって、味覚や嗜好、舌の機能が発達し、さらに大人からの愛情を感じたり、人に好意を感じたり、自己肯定感(自分は大切な存在だと思える感情)を身につけることができます。家庭における台所は調理をするだけでなく、親子がコミュニケーションをとる場所でもあります。

保育園の給食室にも家庭の台所と同じ役割があります。保育園の給食の役割が、食事をこらげだけであらば、外食から搬入してもその役割は果たせます。しかし、給食室があることは常に子どもの育ちに大きく寄与する給食担当者としての役割を担うことができていきたいと思います。

食事は「生きる」としてのものです。大人や子どもが共に食事をすることで、社会性や文化、大人や子ども同士の人間関係など、人として生きていく上で欠かせないものであり、保育園でもその食文化を子ども達に伝える役割を担っていかねばならないと思っています。今年度も公開給食・調理講習会、離乳食実習など予定しておりますので是非ご参加ください。今年度も子どもの食の為に保護者の方と一緒に取り組んでいきたいと思っておりますのでご協力の程よろしくお願い申し上げます。

献立、食事に関するどんなことでも良いので、ご相談いただければと思います。

スタッフ紹介

栄養士: 松井、岡村
調理師: 桐原
お母会: 真井山

リクエストメニュー

年長児対象のリクエストメニューを今年もやります。誕生月には1人ずつ好きなメニューをリクエストしてもらい、★印として献立に組み入れます。楽しみに待っていてください!!

給食、おやつのレシピも給食サポールの横に用意しますのでお持ち帰りください!!