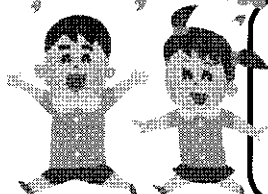


平成27年4月 行事予定表 & おへせレストラン献立表

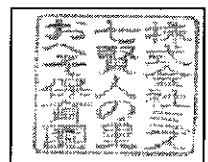
※都合により一部変更することがあります

日	曜	行事予定・旬の食材	10時のおやつ	昼食	8時のおやつ	
1	水	入園・進級	チーズ	ごはん 豚肉の生姜焼き おかか和え 厚揚げの味噌汁	入園・進級 バナナ ビスコ	
2	木		カルシウムせんべい	ごはん 豆腐チャンフルー ミニトマト さつま芋の味噌汁	しらすのおにぎり	
3	金		いりこ	しいたけの炊き込みご飯 筑前煮 絹豆腐の味噌汁	塩おにぎり	
4	土		昆布	牛丼 キャベツのサラダ 味噌汁	ごまビスケット	
6	月	旬：春キャベツ	ビスケット	ごはん 鶏肉のマーマ・レード煮 キャベツとコーンの炒め物 油揚げの味噌汁	ちりめんおにぎり	
7	火		いりこ	ごはん 鯖の竜田揚げ 野菜の胡麻和え かき玉汁	ヨーグルトケーキ	
8	水		ウエハース	ごはん 肉団子の甘酢あん ハムサラダ 豆腐とわかめのスープ	鮭おにぎり	
9	木		昆布	焼きそば 南瓜の味噌汁 パイナップル	バナナホットケーキ	
10	金		クラッカー	ごはん 五目卵焼き プロッコリー チキンスープ		
11	土	研修の為 休園日				
13	月		いりこ	ごはん 高野豆腐の煮物 びじきの炒り煮 大根とわかめの味噌汁	ふりかけおにぎり	
14	火	国際メニュー：台湾	せんべい	ごはん 春巻き 台湾式浅漬け 中華スープ	オレンジケーキ	
15	水		バナナ	ごはん 洋風だんご汁 酢の物	おかかおにぎり	
16	木		チーズ	梅ごはん 厚揚げとごんにゃくの煮物 もやしとしめじの辛子和え のりの味噌汁	ポップコーン	
17	金	旬：筍 さわら	ビスケット	筍の炊き込みご飯 さわらの味噌漬け焼き 玉葱と人参の味噌汁	りんご豆腐のカナッペ	
18	土		いりこ	ごはん 切り干し大根の煮物 すまし汁	バームクーヘン	
20	月		ウエハース	ごはん 白身魚の天ぷら レタス トマト 野菜スープ	ごま昆布おにぎり	
21	火	旬：新じゃが	昆布	ごはん 新じゃがのそぼろ煮 春キャベツの胡麻和え 絹豆腐とえのきの味噌汁	野菜ジュース蒸しパン	
22	水		ビスケット	ごはん 鶏もも肉の味噌焼き(付) キャベツ・人参 南瓜の味噌汁	お好み焼き	
23	木	おやつ販売日予定	いりこ	親子丼 のっぺい汁 バナナ チーズ	ステーキパン	
24	金		カルシウムせんべい	ごはん 八宝菜 卵と春雨のスープ	チーズおにぎり	
25	土		クラッカー	ミルクパン クラムチャウダー きゅうりの酢の物	ミニ醤油せんべい	
27	月	お弁当の日				
28	火	お誕生会	バナナ	メロンパン ミンチボールのクリームシチュー コールスロー	ふりかけおにぎり	
29	水	昭和の日(休園日)				
30	木		昆布	ごはん 魚の煮付け やがり納豆 プロッコリーのドレッシング和え 油揚げと玉葱の味	きな粉揚げパン	

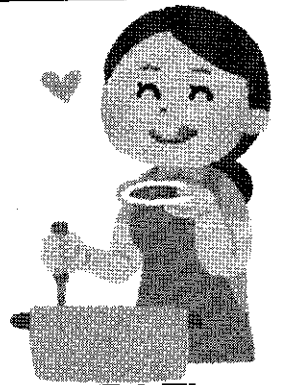


今月の旬や人気メニュー

6日 キャベツとコーンの炒め物 14日 国際メニュー
 17日 筍の炊き込みご飯 21日 新じゃがのそぼろ煮
 23日 おやつ販売日予定 27日 お弁当の日(給食休み)



4月のきゅうしょくだよ！



入学・進級

おめでとうございます

4月が始まり、暖くなる春の季節になりました。今月から保育園では、新しく入られる園児やクラスが新しくなる園児（進級）で、また去年と違う雰囲気になります。新しく入ってくる園児で慣れない保育園での生活は、戸惑いや緊張ばかりかもしれませんが、給食では、子どもひとりひとりが園に慣れ親しんでいく過程はさまざまですが、みんなで集まって食事をする雰囲気は、安心して過ごせる「心のよりどころ」ともなる場です。待ち遠しい！！と思える気持ちになってもらえるように進めていきたいと思います。

食育の目標

☆0・1歳児…よく噛んで食べる

徐々に園での生活に慣れ、安心して食べられるようになります



☆2歳児…きちんと食べる

生活習慣の基礎が身につくようになり、朝・昼・晩の食事2回の間食で食べるリズムを身につける。

☆3歳児…何でも食べる

保育者や友達とのふれあいの中で、何でも食べることの大切さを知らせます。

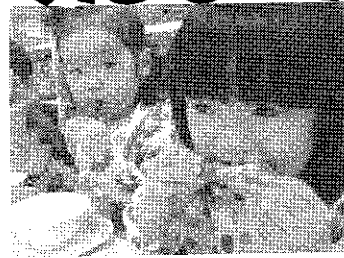
☆4歳児…楽しく食べる

食事時間での約束やマナーを身につけ、友達や保育者と共に食べる楽しさを味わうようにします。

☆5歳児…みんなで食べる

年長児になった自覚を持たせ、食事作りや準備にもかかわらせて、新入園児や年少児のめんどうを見る気持ち育て、給食の尊さを実感するようにします。

☆ぜひ、ご家庭でも実践してみてください。



3月に給食で出たメニューの中で人気だった…

鶏肉の甘辛焼きをご紹介します！！

【材料】

・鶏肉（園では手羽元を使用した） 40g

漬けだれ

・砂糖 1g

・醤油 6g

・ねぎ 8g

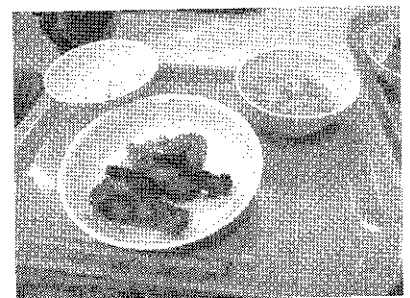
・油 1g

【作り方】

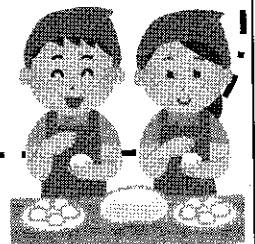
①砂糖・醤油・刻んだねぎお合わせたタレに鶏肉を漬け込む。

②油を熱したフライパンで焼く。

*オーブンで焼いてもOK！



味噌汁づくり



去年の10月に味噌をみらい組の年中さん、年長さんで作りしました。1ヶ月毎に『天地返し』といって、塩カビが出ているのをきれいに除去して、樽もきれいに洗って、また味噌をいれていく工程を言います。それを繰り返していきます。今年の2月、みらい組が自分達で作った味噌を使って味噌汁作りをし、3月には子ども達だけで豚汁作りをしました。復習も兼ねた豚汁作りは、ひとつひとつの工程をきちんと覚えていて、『どの具材から入れていった方が良いのか』、『味噌を入れるときは火を止めてから入れるようにする』などの作業が出来ていました。最後は、他のクラスの準備、配膳までを自分たちで行いました。みんなすごく一生懸命になって働いているような感じで頑張りました。目標としては、味噌汁を家でお母さん、お父さんに作ってあげられるように☆というのが、最終的な目標なので、家で作ってくれたら嬉しいです。