



3月給食だより

R4年2月28日

おおむたこども園

栄養士 森 一恵

少しずつあたたかい日が増え、春を感じる季節になりました。今年度も最後の月になり、一年を振り返ると子どもたちの成長を感じる時期です。3才以上児クラスでは配膳の時に「いっぱい」「ちょっと」「大盛り～」とそれぞれがハッキリと食べたい量を言えるようになりました。最初は「これくらい？」とこちらがよそって見せると「それくらい」としか言わなかった子が「もう少したくさん」「少し減らして」と言えるようになったことにこちらも嬉しくなります。

先日のきんぴらごぼうの日、ばなな組の男の子が「きんぴらがおいしかった～！毎日作ってよ～」とおかわりを「大盛り」と言ってもらいに来ました。“きんぴらごぼう”のような和食の代表格の料理を毎日食べたいと言ってくれることは、私たちが和食にこだわり献立を立て、その良さが子どもたちに伝わったと感じられる瞬間です。もっともっと”和食”の良さを伝えて行けたらと思います。



曜日	月	火	水	木	金	土
日	14	1・15・29	2・16・30	3・17・31	4	5・19
午前食 (昼食)	春野菜の千草焼き もやしとツナの酢和え おかかこんにゃく 大根のみそ汁	サバのおろしあん チンゲン菜の炒め物 人参のごま和え なめこのみそ汁	鶏肉のパン粉焼き かみかみサラダ 昆布の炒り煮 白菜のみそ汁	ちらし寿司(3) 鮭のあけぼの焼き ごまじゃこサラダ 南瓜の天ぷら(17・31) 菜の花のすまし汁	田舎煮 厚焼き卵 ブロッコリーのおかか和え わかめのすまし汁	鶏肉の炊き込みご飯 南瓜のみそ汁
午後食 (おやつ)	ヨーグルトケーキ	かねん汁	果物盛り合わせ 焼き小あじ	ひな祭りゼリー(3) ぼたもち(17・31)	牛乳 にんじん蒸しパン	デコボン チーズ
日	7・28	8・22	9・23	10・24	11・25	12・26
午前食 (昼食)	がね 鶏肉とごぼうの煮物 二色なます えのき茸のみそ汁	さわらの西京焼き 千切り大根の酢の物 南瓜の甘煮 麩のすまし汁	あんかけがんも ほうれん草のサラダ 大根の浅漬け もやしのみそ汁	揚げ鶏のごまだれかけ 甘辛じゃがいも キャベツの昆布サラダ たまねぎのみそ汁	魚の塩焼き 人参しりしり ブロッコリーの和え物 長ネギのみそ汁	豚丼 もずくのみそ汁
午後食 (おやつ)	ヨーグルト	おにぎり 油みそ	果物盛り合わせ チーズ	牛乳 お好み焼き	牛乳 レモンクッキー	おにぎり

※3月18日(金)はお弁当の日となっています。準備をよろしくお願いします。

みんなの思い出の味ってなんだろう？

今月の午後食に“レモンクッキー”があります。これは、ばなな組の子が「今日のおやつなあに!？」「僕ね、レモンクッキーがいい！あれがまた食べたい」と何度もリクエストしてくれました献立です。周りの子も「あれは甘くて酸っぱかったよね」と盛り上がっていました。ばななさんが園で食事を食べるのも今月で最後だなあと思い献立に取り入れました。喜んでくれるかなあ・・・