

4月の献立

古志ひまわり保育園
Tel: 23-1504 Fax: 23-1505
メールアドレス: koshi@h-himawari.net

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
 <h2 style="color: purple;">入園・進級おめでとう</h2> 					
4 煮込みうどん こんにゃく田楽 キャベツの梅和え	5 ごはん 煮魚 あすっこの浸し すまし汁	6 ごはん 鶏手羽元の照り煮 ポテトサラダ みそ汁	7 ごはん 魚の竜田焼き あすっこの白和え みそ汁	1 小豆ごはん 魚のフライ 春野菜のホットサラダ そうめん汁	2 あすっこのスパゲティ ワカメスープ
ごまじゃこおにぎり いりこ お茶	お好み焼き 昆布 お茶	きなこ団子 野菜 牛乳	じゃが芋のグリル焼き するめ お茶	さくら餅 するめ 牛乳	パン 昆布 お茶
11 ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル コーンスープ	12 ごはん 鮭の菜種焼き ごぼうと人参の煮物 みそ汁	13 ごはん 豚肉と春キャベツの 生姜炒め 干し大根の煮物 みそ汁	14 ごはん イカと じゃが芋の煮物 あすっこのナムル とろろ汁	8 ごはん 高野と 干し大根の煮物 じゃが芋のおかか和え もやしのスープ	9 五目おにぎり みそ汁
じゃがもち いりこ お茶	あすっこ海苔巻き 野菜 お茶	ジャムサンドパン 野菜 牛乳	きなこおはぎ 昆布 牛乳	黒豆おにぎり 野菜 お茶	果物 するめ お茶
18 ごはん 魚パン粉焼き 糸昆布の炒め物 ワカメスープ	19 ごはん 豚肉と竹の子の炒め物 干し椎茸と じゃが芋の煮物 みそ汁	20 ごはん 茶碗蒸し アスパラのおかか和え 煮豆	21 ワカメごはん 厚揚げのみそ焼き 水ぶきの梅煮 オニオンスープ	15 竹の子ごはん 厚揚げの煮物 じゃが芋のミルク煮 みそ汁	16 ワカメうどん じゃが芋のおかか和え
梅じゃこおにぎり いりこ お茶	蒸しパン 昆布 牛乳	人参おにぎり 野菜 お茶	マカロニきなこ 野菜 牛乳	みたらし団子 するめ お茶	パン 昆布 お茶
25 ごはん 肉じゃが もやしのソテー みそ汁	26 焼き鯖のちらし寿司 高野豆腐の含め煮 アスパラと ワカメの酢の物 もずくスープ	27 お弁当の日	28 ごはん 酢豚 もやしの煮浸し みそ汁	22 ごはん がんもの煮物 春野菜の天ぷら 若竹汁	23 梅じゃこおにぎり みそ汁
米ぬかおにぎり 野菜 お茶	パン 野菜 牛乳	黒ごま団子 いりこ お茶	ワカメおにぎり 昆布 牛乳	29 昭和の日 	果物 いりこ お茶
					30 焼きそば みそ汁

新年度がスタートしました。子どもたちは新しいクラスに胸を弾ませながら元気に登園してくれました。新しいお友だちは早く保育園生活に慣れてくれるのを楽しみにしています。

保育園の給食は生活の一部と考え、子どもたちに安心・安全な給食が提供できるよう、職員一同頑張っていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。

保育園で大切にしていること

- *和食中心の献立を基本に
苦手になりがちな野菜や魚を多く取り入れ、経験をつんでいきます。また、伝統食や郷土食を大切に伝えていきます。
- *旬の食材を大切に
お店へ行けば何でもある時代です。その為、旬の野菜を知らない子どもも増えていきます。旬の野菜を味わうことで五感を感じることができます。また、旬の野菜は栄養も豊富で、農薬も少なく安全です。
- *だしは天然で
だしは、昆布・いりこ・かつお・鶏ガラを使用し、化学調味料は使いません。
- *薄味で素材の味を大切に
薄味にすることで野菜本来の味を味わうことができます。
- *食材は新鮮なものを
地元の食材を大切に地産地消に取り組んでいきます。保育園では契約農家さんから毎日新鮮な野菜を仕入れ調理を行います。
- *食器は、陶器や陶磁器のものを
幼い頃から本物に触れて欲しい、そして割れることを知ることも大切にしています。

お知らせ

- *27日(水) お弁当の日
月に1度お弁当の日を設けています。大きいクラスはお弁当をもって出かけます。お忙しいとは思いますが子どもたちが楽しみにしていますのでよろしくお願い致します。
- *各クラス年1回食事公開を設けています。
子どもたちと一緒に楽しく食事をします。保育園での食事の様子や内容を知っていただきたいと思っております。各クラスの月日は決まり次第お伝えしますのでよろしくお願い致します。

私たちが作っています

給食室は今年度、岩坂、川上(10月~復帰)、内田、坂根、山崎の5名で担当します。子どもたちが大きくなってから食べて欲しい、食べたくって欲しいと思う食事を作りたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。