

3月献立



※献立は予告なく変更する場合があります

2016年度 予定献立表 ひまわり第2保育園

ぞう組公開給食のお知らせ 3月7日(火) 11時～13時  年長さんが作ってくれたお米、味噌を使って給食を作ります！ご参加お待ちしております！		水	木	金	土
		ごはん 魚のにんにく風味 刻み昆布の煮物 きゃべつの煮びたし 味噌汁	ごはん 厚揚げマヨ味噌焼き ごぼう煮 ほうれん草のお浸し すまし汁	(ひなまつり献立) ちらし寿司 ブロッコリーサラダ あさり汁	ごまじゃこごはん 豚汁
		1	2	3	4
月	火	水	木	金	土
ごはん 焼きサバと白ネギ煮 ポテトサラダ すまし汁	(ぞう組 公開給食) ごはん 豚肉と春雨の炒め物 ごぼうれんこん のサラダ 味噌汁	弁当の日 	ごはん ボークビーンズ 小松菜ときのこの お浸し すまし汁	ごはん 厚揚げ照り焼き 切り干し大根の酢の物 味噌汁	公開保育 
6	7	8	9	10	11
おかかおにぎり・野菜・お茶	みたらし団子・するめ・牛乳	米粉お好み焼き・昆布・お茶	シチュー・いりこ・お茶	豆大福・果物・お茶	おにぎり・お茶
ごはん 麻婆豆腐 切り干し大根中華和え すまし汁	ごはん 厚揚げ味噌バター 糸こんにゃく炒め 青菜のお浸し きゃべつ豆乳スープ	(お別れ会) 小豆ごはん 焼き鯛 あすっこのごま和え すまし汁 果物	ごはん 豆腐そぼろあんかけ 納豆サラダ 味噌汁	ごはん 春巻き じゃが芋の煮物 あすっこの海苔和え すまし汁	煮込みうどん 大学芋風
13	14	15	16	17	18
昆布の佃煮おにぎり・するめ・お茶	じゃがもち・昆布・牛乳	桜餅・いりこ・お茶	焼きそば・するめ・お茶	ぼたもち・昆布・お茶	南瓜パン・果物・お茶
春分の日 	ごはん 魚のあっさり焼き あらめ煮 もやしのナムル 味噌汁	ごはん 五目大豆 梅サラダ 中華スープ	ごはん ロールキャベツ 人参ごま味噌煮 ごぼうサラダ すまし汁	ごはん 高野含め煮 ホットサラダ 味噌汁	卒園式 
20	21	22	23	24	25
	きつねおにぎり・昆布・お茶	おからきな粉餅・いりこ・お茶	粉ふき芋・果物・牛乳	のり巻き・するめ・お茶	保育園おすすめレシピ じゃがもち (2人分) じゃが芋 1個 茹でて潰す 片栗粉 20g 溶かしバター 10g 醤油 少々 じゃが芋に片栗粉・バターを混ぜて形を整え、表面に醤油をぬり焼き色がついたら出来上がり。
ごはん 煮魚 マカロニサラダ じゃが芋の青のり和え すまし汁	ごはん がんもの煮物 おからの酢の物 味噌汁	ごはん 厚揚げと野菜の煮物 あすっこのお浸し すまし汁	ごはん 肉じゃが 白和え 味噌汁	(希望保育) 弁当の日 	
27	28	29	30	31	
蒸しパン・野菜・牛乳	ねぎ味噌おにぎり・するめ・お茶	大豆甘煮・果物・お茶	ぜんざい・いりこ・お茶	じゃこおにぎり・昆布・お茶	

1年間ありがとうございました！

早いもので、今年度もあと一ヶ月となりました。子どもたちも4月に比べると大きく成長して、私たちも驚いています。秋ごろからみんなとても食欲が出てきて、ごはんが足りるかな？と給食室で心配している時期もあるくらい食べていました。小さいクラスの子は、食べられなかったものが食べられるようになったり、大きいクラスは、おかわりをしっかりするようになったりみんなそれぞれ成長が見られました。公開給食では保護者さんから家庭での様子だけでなく、さまざまな食事の情報も教えていただき、たくさんのことを学ばせてもらいました。来年度も子どもたちにおいしい給食を提供できるように、頑張っていきたいと思います。一年間ありがとうございました。

3月3日はひなまつりです！

ひなまつりに向けてきりん組さんが散歩に行くたびによもぎの新芽を少しずつ、少しずつ摘んでくれました。そのよもぎを使ってきりん組さんがみんなの分の三色団子を作りますよ。

三色団子の3色にはそれぞれ桃の花の赤・雪の白・新しい芽の緑という春をあわらす意味があります。自然の恵みを食べ物にあらわすことで、豊かな実りを祈り、生活をより楽しくしていきたいですね。

保育園できりん組さんが作る三色団子は赤(イチゴ)・白(豆腐)・緑(よもぎ)です。どんな味がするでしょうか？春を感じて味わっていただきたいと思います！

