

3月の献立



2017年度 3月予定献立表

ひまわり第2保育園

※献立は変更する場合があります。

ぞう組 公開給食のお知らせ



3月7日(水)
11:00~13:00

ご参加おまちしています!
年長さんのお米、味噌、しいたけを使って給食を作ります!

木	金	土
<ひなまつり献立> ちらし寿司 あすこの白和え あさり汁	ごはん 大根そぼろ煮 ばりばりこんにやく きゃべつの煮びたし すまし汁	<公開保育> パン みかん
1	2	3

月	火	水	木	金	土
ごはん 厚揚げの香味焼き 昆布の煮物 人参おかか煮 味噌汁	ごはん 魚のにんにく醤油焼き 干し大根サラダ ブロッコリーのごま和え すまし汁	<ぞう組 公開給食> ごはん 手羽元の照り焼き あすこの海苔和え あらめの煮物 味噌汁	ごはん がんもの中華煮 きゃべつの酢味噌和え じゃが芋グリル焼き すまし汁	ごはん 八宝菜 豆サラダ 味噌汁	ごまじゃこごはん 豚汁
5	6	7	8	9	10
大豆おにぎり・いりこ・お茶	米粉すいとん汁・昆布・お茶	マカロニきな粉・干し芋・牛乳	焼き芋・昆布・お茶	焼き海苔炊き込みおにぎり・いりこ・お茶	豆乳ロールパン・果物・お茶
ごはん 豚肉と春雨の炒め物 青菜のおかか和え 味噌汁	ごはん 炒り豆腐 人参ごま味噌和え きゃべつ豆乳スープ	ごはん 魚のおろし煮 きゃべつのサラダ 味噌汁	お弁当の日 	<お別れ会> 小豆ごはん 焼き鯛 あすこの梅和え すまし汁 果物	炊き込みごはん 味噌汁
12	13	14	15	16	17
きな粉団子・いりこ・牛乳	のり巻き・干し芋・お茶	ポトフ・いりこ・お茶	きつねおにぎり・昆布・お茶	桜餅・いりこ・お茶	南瓜パン・果物・お茶
ごはん 厚揚げごま味噌煮 切り干し大根の酢の物 中華風スープ	ごはん 煮魚 刻み昆布の煮物 ポテトサラダ 味噌汁	春分の日 	ごはん 鶏肉の唐揚げ 人参の煮物 あすこのおかか和え すまし汁	ごはん 豆腐のきのこあんかけ 青菜のおひたし 味噌汁	卒園式
19	20	21	22	23	24
五平餅・昆布・お茶	大豆いりこ・果物・牛乳		ぼたもち・いりこ・お茶	じゃが餅・昆布・お茶	
ごはん 高野豆腐の煮物 ホットサラダ 味噌汁	ごはん 麻婆豆腐 ニラともやしのナムル すまし汁	ごはん 肉じゃが あすこのおひたし 味噌汁	ごはん 魚の甘酢あんかけ きゃべつのソテー こんにやくの煮物 味噌汁	希望保育 お弁当の日 	そぼろごはん 味噌汁
26	27	28	29	30	31
お好み焼き・昆布・お茶	ごま団子・いりこ・牛乳	昆布おにぎり・干し芋・お茶	ぜんざい・いりこ・お茶	おかかおにぎり・昆布・お茶	ベーグル・果物・お茶

3月1日はひなまつり献立です!



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。

三色団子の三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。どんな味がするのでしょうか?春を感じて味わいたいと思います!

1年間 ありがとうございます!

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、ごはんが足りなくて、急ぎよお米屋さんに追加注文する時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。1年間ありがとうございます!



お別れ会
卒園お祝い献立

3月 16日(金)

大きな鯛をみんなで食べます。
お楽しみに~!

暑さ寒さも彼岸まで...

春の彼岸は農作業が始まる時期で、秋の彼岸は収穫の時期にあたります。

よって、春には山の神などを迎えるためのぼたもちを、秋には収穫を感謝しておはぎを作ったともいわれています。

春のお彼岸は冬を越した小豆を使うこととなりますが、皮はかたくなっています。当然かたくなった皮をそのまま使っては食感が悪くなります。そこで皮を取り除いた小豆を使い、こしあんができます。

