

3月 給食だより 献立表



| 実施日 | 曜日日 | 3 歳未満児 10 時のおやつ | 昼食献立 | 3歳未満児 加算食 | 3時のおやつ | エネルギー <kcal> ()は3歳未満児</kcal> |
|----------|-----|--------------------|-----------------------------------------------|--------------|------------------------|----------------------------------|
| 1 15 | 土 | 牛乳菓子 | いなかうどん 野菜のおかかあえ 果物 | | 牛乳菓子 | 492.8 (472.3) |
| 3 | 月 | 牛 乳 菓 子 | ★ひなまつり献立★ おひなずし 鶏肉のゆかり天ぷら 菜の花あえ すまし汁 果物 | | カ ル ピ ス 菓 子 | 599.9 (501.1) |
| 17 | 月 | 牛 乳 菓 子 | ★絵本献立★ ロールパン ツナサラダ 果物 大きなかぶのクリームシチュー | | 牛 | 598.8 (492.1) |
| 4 18 | 火 | 牛乳菓子 | 鶏肉のバーベキュー風 果物 切干大根のマヨネーズサラダ | | 牛 乳 ココアクッキー | 621.0 (520.2) |
| 5 | 水 | 牛乳菓子 | 親子煮 わけぎのぬた 果物 | | 生 ぼたもち | 643.2 (539.3) |
| 19 | 水 | 牛乳菓子 | 焼きビーフン 焼きポテト 果物 | | 牛乳菓子 | 469.5 (451.6) |
| 6 | 木 | 牛乳菓子 | カレーライス コールスローサラダ 果物 | | 牛乳菓子 | 610.7 (512.0) |
| 7 21 | 金 | 牛乳菓子 | 魚の塩こうじ焼き おからの炒り煮 みそ汁 | | 牛 乳 レーズンスコーン | 618.1 (515.9) |
| 8 22 | 土 | 牛乳菓子 | 焼きそば 青菜の磯あえ 果物 | | 牛乳菓子 | 492.8 (472.3) |
| 10 | 月 | 牛乳果物 | 手作りがんもどき 五色あえ 小魚三杯酢 | | 牛乳菓子チーズ | 610.7 (512.0) |
| 24 | 月 | 牛 果 物 | ホイコーロー 粉ふきいも 中華スープ | | 牛 乳 うの花の野菜 チ ヂ ミ | 596.0 (498.2) |
| 11 | 火 | 牛乳菓子 | 鶏肉の竜田揚げ ポテトサラダ ブロッコリーの塩ゆで 果物 | | 牛乳菓子 | 610.1 (575.2) |
| 25 | 火 | 牛乳菓子 | 鮭のマヨネーズ焼き ひじきのきんぴら 果物 | みそ汁 | 生 乳 花しゅうまい | 606.2 (539.8) |
| 12 26 | 水 | 牛乳果物 | マカロニグラタン ブロッコリーの塩ゆで 野菜スープ | | 牛 乳 ジャムサンド | 584.0 (463.4) |
| 13 27 | 木 | 牛乳菓子 | うま煮 納豆 もやしのごま酢あえ | | 牛 乳ミックスフルーツ | 572.8 (479.6) |
| 14 28 | 金 | 牛乳菓子 | 鶏肉の中華風照り焼き 果物 ひじきとちりめんの中華サラダ | | 牛 乳 おかかおにぎり | 600.9 (504.1) |
| 29 | 土 | 牛乳菓子 | スパゲティミートソース ごま塩サラダ 果物 | | 牛乳菓子 | 478.6 (457.5) |
| 31 | 月 | 牛乳菓子 | チキンカレーライス コールスローサラダ 果物 | | 牛乳菓子 | 610.7 (512.0) |

3月になり、現在のクラスでの生活も残りわずかとなりました。 この1年の間にいろいろな献立を提供させて頂きました。

「毎月の行事食」や「絵本給食・おやつ」など普段は食べない様な メニューも取り入れ、「食」に興味関心を持ってくれる子が増えた 気がします。

今後も子どもたちに喜んでもらえるような給食づくりを目指します。

よく噛んで食べよう!!

しっかり噛んで食べるとこんないい事があります

- 1 脳の働きが活発になる
- ② 肥満を防ぐ
- 3 食べ物の消化吸収が良くなる
- 4 虫歯の予防ができる



めろん組は 11 日(火)に

めろん組は 11 日(火)に バイキングを行います。 メニューは、

- ・おにぎり(わかめ・ゆかり)
- ・鶏肉の竜田揚げ
- ・ウインナー
- ・ポテトサラダ
- ・やきそば
- ・トマト・ブロッコリー
- ・パイン・バナナです。 献立はめろん組のみんなで 考えました☆
- お楽しみに!

▲▽▲食事について▽▲▽

●食事の時間は楽しいですか?

共食(誰かと一緒に食事をすること)が多い人や孤食(ひとり食べをすること)が少ない人は、そうでない人と比較して、心と体の健康状態がよいことが報告されています。 家族や友達と会話をしながら、食事の時間を楽しみましょう。

●おいしさを見つけられていますか?

離乳食の頃から様々な味を経験し、いろいろな食品を見たり、触ったりすることで、食べようとする意欲が育ちます。その経験を繰り返すうちに、おいしさは味覚だけではなく、においや音、見た目、歯ごたえなど、五感全てで味わうことを覚えます。

●食事のとき、おなかはすいていますか?

よく眠り、よく運動して、空腹感を得られるようにしましょう。

| 3月の献立より | 切干大根のマヨネーズサラダ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (材料) 4人分 切干大根 30g しよう 5g ことう 3g かつお節 3g ロースン20g にんじん 40g にんべツ 80g 青菜 40g マヨネーズ16g | (作り方) ① 切干大根は水に戻して柔らかくなったらしっかりしぼる。食べやすい大きさに切って、しょうゆ、さとうで煮る。 ② ロースハムは切ってから少量の油で炒める。 ③ にんじん、キャベツ、青菜はそれぞれ食べやすい大きさに切り、さっと茹でる。 ④ ①②③をボールで混ぜ合わせ、かつお節とマヨネーズで味付けをして完成。 |