

6月 給食だより 献立表



実施日	曜日	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>
2 16	月	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 スティックポテト	579.2
3 17	火	牛 乳 菓 子	豆腐とツナのハンバーグ スパゲティソテー トマト		牛 乳 くずもち	607.1 (491.4)
4 18	水	牛 乳 菓 子	チンジャオロースー もずくスープ 粉ふきいも	バナナ	牛 乳 ごまじゃこトースト	571.8 (491.0)
5 19	木	牛	香味煮 青菜のおかかあえ 納豆		牛 乳 小魚の甘辛 菓子	615.0 (497.7)
6 20	金	牛 乳 果 物	魚の塩焼き 豆乳汁 新ごぼうとアスパラガスのきんぴら		牛 乳ョーグルトケーキ	643.4 (511.0)
7 21	土	牛	焼きビーフン わかめスープ 果物		牛 乳 菓 子	448.3 (417.6)
9 23	月	牛 第 子	豚肉の生姜炒め じゃがいものみそ汁 トマト		牛 乳 ジャムサンド	577.1 (467.4)
10 24	火	牛	鶏肉と野菜の甘酢味 切干大根とツナの和え物		牛 乳 人 参 ゼ リ ー	576.7 (463.6)
11 25	水	牛 乳 菓 子	大豆入りカレーライス コールスローサラダ 果物		牛 乳 菓 子	527.8 (510.0)
12	木	牛 乳 菓 子	★お楽しみ会献立☆ アンパンマンライス 鶏肉のから揚げ 新じゃがのスープ 果物 きゅうりのごまサラダ		牛 乳 菓 子	640.8 (527.6)
26	木	牛	白身フライ 千草和え すまし汁		牛 乳 ココアクッキー	591.5 (496.1)
13 27	金	牛 乳 果 物	鶏肉のさっぱり焼き 豆腐のチャンプルー 刻み昆布のじゃこ煮		牛 乳 チーズポテトボール	586.6 (465.5)
14 28	土	牛 乳 子	肉みそうどん キャベツのゆかりあえ 果物		牛 菜 子	506.5 (466.6)
30	月	牛	親子煮 きゅうりの酢の物 果物		牛 乳 野菜のチヂミ	584.8 (475.6)

令和7年度6月発行 第三吉備こども園

あっという間に春が過ぎ去り、梅雨の気配を感じる季節となりました。 この時期は気温と湿度が上がり、食欲もダウンしやすくなります。 のどが渇いたときだけでなく、こまめに水分補給をし、バランスのよい食事で 体力を維持しましょう!









◆/● ♥ M // ● 6月は「食育月間」です ◆/● ♥ M // ● ●









「食育」と聞くと特別なことのように思ってしまいますが、なにげなく行っている日々の声掛けも十 分な食育です。おはしの持ち方や、よく噛んで食べること、食事の前は手洗いすることなど、ご家庭で できることから取り組んでみてください。

☆食事のマナー☆ 「命をいただく」という 意味も込められた食事の あいさつ。食べ物や作る 人への感謝の心を伝えま しょう。

☆食事の手伝い☆

家族の一員としての自覚が芽生 え、社会性や自立心を育みます。

子どもの達成感や自己肯定感を 育むためにも、小さなゴールを

設定してお手伝いが 楽しくなるように サポートしましょう。

☆親子でクッキング☆ 料理を通してコミュニケー ションを楽しみましょう。 特に盛り付けは「これを自分 が完成させた」という 満足感を味わう ことができます。

「料理を教える=包丁をもたせる」だけではありません。

まずは包丁を使わなくてもできる簡単なサラダがおすすめです♪

- ◎ちぎる・・・レタスやキャベツをちぎってみましょう。
- ◎洗う・茹でる・・・水を使って洗う作業や食材を鍋に入れる作業も 子どもたちにとっては大きな経験です。
- ◎もむ・・・野菜とごま油・塩少々をビニール袋にいれてもむだけで 野菜がおいしく食べられます。
- ◎まぜる・・・調味料をよく混ぜ合わせるだけで簡単手作りドレッシ ングができます。

油:酢:塩=2:1:0.1(塩味) / 油:酢;醤油=2:1:1(醤油味) 酸味をやわらげるのに砂糖を加えてもOK!



・・・親子クッキングのすすめ・・・

旬の食材 クイズ

とうもろこし |1 本あたりに 対は何個ある でしょうか? ① 6 0 個

② 600 個

③ 1200 個



正解 ②