



食事だより



2024年 なかよしすみれ保育園

園庭の花々がきれいに咲き誇り、暖かな陽気とともに新年度がスタートしました。入園してきた友だちや進級して一つ大きくなった子どもたちの声で保育園はとっても賑やかです。

給食室では子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、食についても関心が深まるような取り組みを食育活動として行っていきたいと思います。今年度も宜しくお願いいたします。

なかよしすみれ保育園の給食

- ◎給食・おやつは手作りを基本としています。
- ◎味噌汁やすまし汁は昆布とかつお節で出汁をとっています。
- ◎肉や野菜などの食材・調味料は国産のものを使用し旬の野菜を取り入れ、安心安全な給食を提供しています。
- ◎年に4回(春夏秋冬)、和菓子の日を実施しています。
- ◎行事食や誕生会食は、おたのしみメニューを提供します。
- ◎日本の郷土料理をメニューに取り入れています。今年度は職員のおすすめの郷土料理を取り入れています。

メニュー紹介

子どもたちに大人気のメニュー、「オープン焼き」。毎回季節の野菜をたっぷり使用しています。今月は旬の春キャベツと新じゃがいもを使用し甘味とうま味を逃さないようオープンでじっくり焼き上げて提供します。楽しみにしてい下さいね。



☆今月の郷土料理☆



4月は給食室の藤本先生の思い出の郷土料理、栃木県の「かんぴょうのみそ汁」が登場します。かんぴょうとはゆがのおの実をひも状にむき、乾燥させたものです。巻きずしの具としてよく使用されており、食物繊維がたっぷりと含まれています。

	月	火	水	木	金	土
風食	1 けんちんうどん ジャーマンポテト	2 食パン 春野菜のオープン焼き マカロニサラダ コンソメスープ	3 ごはん 鮭の塩焼き 春キャベツのサラダ フロッコリー 豆腐のみそ汁	4 ごはん ハンバーグ かぼちゃのそぼろあん はくさいのすまし汁	5 ごはん 鶏の照り焼き ツナじゃが たけのこのすまし汁	6 サーモンピラフ 具沢山コーンスープ
	おやつ 牛乳 お菓子	牛乳 くだもの・お菓子	牛乳 あんこパイ	牛乳 若草ケーキ	牛乳 フレークおこし	お茶 お菓子
風食	8 みそラーメン ごぼうサラダ	9 ごはん 鯖のカレー風味焼き 根菜の煮物 きゅうりの昆布和え かんぴょうのみそ汁(栃木県)	10 食パン・ジャム クリームシチュー 春雨の和え物	11 ごはん 鶏のステーキソース 厚揚げと野菜の中華煮 なめこのすまし汁	12 カレーライス 小松菜と人参のサラダ	13 肉味噌混ぜごはん けんちん汁
	おやつ 牛乳 しらすトースト	牛乳 お茶 ヨーグルト・お菓子	お茶 昆布とかつおのおにぎり	牛乳 レーズンクッキー	牛乳 ココア麩ラスク	お茶 お菓子
風食	15 けんちんうどん ジャーマンポテト	16 ごはん 鮭の塩焼き 春キャベツのサラダ フロッコリー 豆腐のみそ汁	17 コッペパン 春野菜のオープン焼き マカロニサラダ コンソメスープ	18 ごはん ハンバーグ かぼちゃのそぼろあん はくさいのすまし汁	19 誕生日会 さくらごはん 鶏の照り焼き ツナじゃが たけのこのすまし汁 くだもの 牛乳	20 サーモンピラフ 具沢山コーンスープ
	おやつ 牛乳 お菓子	牛乳 くだもの・お菓子	牛乳 あんこパイ	若草ケーキ	牛乳 フレークおこし	お茶 お菓子
風食	22 みそラーメン ごぼうサラダ	23 ごはん 鯖のカレー風味焼き 根菜の煮物 きゅうりの昆布和え かんぴょうのみそ汁(栃木県)	24 食パン クリームシチュー 春雨の和え物	25 4歳ふりかけクッキング ごはん 鶏のステーキソース 厚揚げと野菜の中華煮 なめこのすまし汁	26 カレーライス 小松菜と人参のサラダ	27 幼児保育参加 ごはん 鶏の味噌焼き 切り干し大根煮 フロッコリー 豆腐のすまし汁
	おやつ 牛乳 しらすトースト	牛乳 お茶 ヨーグルト・お菓子	お茶 昆布とかつおのおにぎり	牛乳 レーズンクッキー	牛乳 ココア麩ラスク	お茶 お菓子
風食	29 昭和の日 	30 きつねうどん 大根と鶏の煮物				
	おやつ	牛乳 くだもの・お菓子				