



しょくじだよ!



1月12日に新年のお楽しみとしてうどん屋さんを行いました。天ぷら、きつね、カレーの中から自分で好きな物を選びました。どれも大好評! 密にならないように間隔をあけての少し離れた食事会ではありましたが子どもたちなりに楽しんでいたようです。



きつね

うどん

たぬき

「ふじぐみ」リクエストメニュー

ふじぐみの子どもたちに卒園の思い出に給食の献立をリクエストしてもらいました。

2月、3月のメニューに入れていきます。

1日 きのみチーム あいり いっしん ふたば そうだいのあほのか

22日 ちょうちょチーム ひびき たお あずみ れお おうしろう ころろ あいる

*どんぐりチーム、うさぎチームは3月に実施します。当日は園内放送で自分たちが考えたメニューを全園児にアピールします。

卒園お祝いビュッフェ



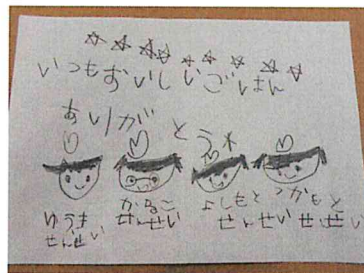
1月20日、特別にふじぐみだけ卒園お祝いビュッフェを行いました。前日に給食員がふじぐみに出向き、一人ひとりにお手製の招待状を渡しました。封を開けると大好きなキャラクターの絵が入ったカードを見せ合い、大盛り上がり!! 「きゅうしょくせんせいが、かいたの?」「そうだよ。」「やるねー!」そんなほほえましい会話もあり、子どもたちから思い思いのお返事をもらいました。

当日、給食室は大忙し。たくさんのお料理ができ上がりました。年長さんだけの特別メニューに子どもたちもちょっとすました顔で好きな物を選びました。たくさんおかわりしておなかいっぱい。恥ずかしがり屋さんも駆け寄ってきて「きゅうしょくせんせい、めっちゃおいしいっけ!!!!」そんな言葉に癒された1日でした。

次はつばきさんの番です。お楽しみに♡

メニュー

- ・お好みラーメン・カレーライス・チキチキコンソメフライ・からあげ・煮込みハンバーグ
- ・鮭の春巻き・もやしのごま酢和え・ポテトサラダ・フライドポテト・コーンスープ
- ・ケーキ





令和3年度2月

福)五和会 大津保育園

日	曜	午前のおやつ	クッキング	材料名	3時おやつ
1	火	スティック人参 お茶		ふじぐみリクエストメニュー<きのみチーム>	(幼児)ぼたもち お茶 (乳児)カップケーキ お茶
2	水	せんべい お茶	出前クッキング たんぼぼ・もも	米飯 魚のカレーマヨネーズ焼き 五目煮豆 しめじの野菜スープ バナナ	マシュマロサンド 牛乳
3	木	ビスケット 牛乳		鬼ランチ	おたのしみおやつ
4	金	乳酸菌飲料		米飯 手作りさつまあげ ポテトサラダ 玉ねぎとベーコンのみそ汁 チーズ	ふわふわおかずマフィン お茶
5	土			土曜給食	菓子
7	月	せんべい お茶		米飯 鶏つくねのあんかけ ひじきとツナのサラダ 豆腐のみそ汁 甘夏みかん缶	スイートポテト ショア
8	火	ビスケット 牛乳		米飯 ポテト春巻き 筑前煮 わかめのみそ汁 バナナ	チーズドッグ お茶
9	水	ふかしもち お茶		わかめごはん 肉団子の甘辛煮 いんげんとハムのおかか和え 春雨スープ カラフルゼリー	ミニメロンパン 自家製飲むヨーグルト
10	木	乳酸菌飲料		米飯 魚のごまネギ味噌焼き もやしサラダ すき焼風煮 菊花みかん	カントリークッキー 牛乳
12	土			土曜給食	菓子
14	月	いも切り干し 牛乳		米飯 鉄ふりかけ ツナとねぎの卵焼き スパゲティサラダ 大根のスープ オレンジ	枝豆チーズ蒸しパン ショア
15	火	バナナ お茶		米飯 鶏肉のレモン焼き 青菜の和え物 島田けんちん汁 りんご	お菓子屋さん
16	水	スティック人参 お茶	出前クッキング うめ	米飯 焼き魚 ほうれん草のしらす和え 飛鳥鍋 バナナ <ご当地おすすめメニュー 奈良県>	自家製ヨーグルト
17	木	乳酸菌飲料		中華おこわ ちくわの磯辺揚げ もやしのごま酢和え 枝豆 わかめスープ チーズ	ツナマヨトースト お茶
18	金	ビスケット お茶		米飯 はんぺんフライ ナムル 鶏だんごスープ 菊花みかん	抹茶ごまクッキー 牛乳
19	土			新年度説明会	
21	月	スティック人参 お茶		米飯 ポップコーンチキン カリカリサラダ さつまいもの豚汁 バナナ	ポップコーン ショア
22	火	せんべい お茶		ふじぐみリクエストメニュー<ちょうちょチーム>	2月おたんじょうケーキ 菓子
24	木	ミレーフライ お茶		園外保育	デザート屋さん
25	金	ビスケット お茶		おたのしみ弁当	りんごクッキー お茶
26	土			土曜給食	菓子
28	月	乳酸菌飲料		チャーハン チキン南蛮 かぼちゃのサラダ オニオンスープ バナナ	麩のラスク ショア

	1人あたり kcal	たんぱく g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g	食塩 g
3才以上児	587	22.4	18.4	204	2.5	185	0.34	0.43	40	5.3	2
目標量	574	23	15.9	259	2.5	214	0.31	0.36	22	3.6	1.6
充足率(%)	102	97	116	79	100	86	110	119	182	147	125
3才未満児	517	18.7	15.5	203	2.1	192	0.29	0.41	38	4.8	1.6
目標量	464	18.5	12.9	214	2.3	189	0.25	0.28	20	3.3	1.5
充足率(%)	111	101	120	95	91	102	116	146	190	145	107

*都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

大津小学校5年生が大切に育てたもち米をいただきました。
1日ぼたもち、17日中華おこわに使用します。
どんな味がするか、楽しみです。

おたのしみ弁当 25日(金)

毎月おたのしみ弁当の日があります。
給食で作ったごはんやおかずを
持参したお弁当箱に自分で詰めるので、
ふじ・つばき・さくら・うめ組は忘れないよう
空のお弁当箱を包みに入れて持たせて下さい。
お弁当箱に詰めると色々な所に行って食べる
楽しさがあります。(もも・たんぼぼはいりません)