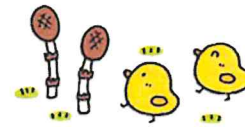


# しょくじだより



進級・入園 おめでとうございます！ きゅうしょくです。



大津保育園の給食は、手作りで安全な給食づくりを心がけています。

毎月しょくじだよりを発行します。おたよりでは、給食献立やクッキング、おたのしみ弁当の日や保育園の情報を載せています。また、毎日の給食を玄関のサンプルケースに置いてあります。お子さんと一緒に見て、話題にしたり、夕食のメニューと重ならないように参考にしてください。

子どもたちが給食を楽しみに登園してもらえるよう、栄養はもちろん、行事食や色々なイベントを計画しています。ご意見・ご要望等ありましたらお気軽にお聞かせください。

子どもたちの「おいしかったよ」「またつくってね」の言葉を励みにがんばります。

給食 吉本 金子 山下



給食からの  
おねがい

## 遠足

持ち物、注意事項等のお知らせが  
出ますのでご覧ください。（年3回）

## 園外保育

おにぎり、水筒、お手拭き、敷物を  
リュックに入れて持ってきてください。  
（年9回）

## おたのしみ弁当

毎月実施します。空の弁当箱を包みに  
入れて持参してください。  
（ふじ・つばき・さくら・うめ）

## 4月のイベント

### お菓子屋さん



11日（火）  
給食室の前が  
お菓子屋さんになります。  
好きなお菓子を自分で  
選びます。

### ゼリー屋さん



20日（木）  
毎年「きれい！」と  
大好評の  
ゼリー屋さん。  
どんな味があるか、  
おたのしみに！！

### アンパンマンランチ



27日（木）  
ご飯の上に食材をのせ  
思い思いのアンパンマンの  
顔を作ります。  
どんなお顔ができるかな？

## 子どもも大人もみんなでやってみよう！

昨年度より、毎月何か1つ食べることについてやってみよう！ということで、ランチルームにいるみんなで取り組んでいます。「よくかんでたべよう」「おちゃわんとするわんをもってたべよう」「ただししいせいでたべよう」「スプーンをたたくもってみよう」「くちをとじてたべよう」など、その時の子どもたちの様子を見ながらテーマを決めていきます。毎月のしょくじだよりでお知らせしますのでご家庭でもお子さんと一緒にやってみてください。



# 献立表



令和5年度4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
3	月	スティック人参 お茶		ハヤシライス パリパリ切り干し大根のサラダ パナナ	チーズクッキー ジョア
4	火	せんべい 牛乳		米飯 みそハンバーグ フレンチポテトサラダ 春雨スープ オレンジ	自家製黄桃ヨーグルト
5	水	ビスケット お茶		カレーピラフ コーンフレークチキン 枝豆 ポトフ ミニブッチャプリン	カップケーキ 牛乳
6	木	乳酸菌飲料		米飯 鮭の味噌マヨネーズ焼き さといもと豚肉の炒め煮 きゃべつのみそ汁 甘夏みかん缶	ツナと枝豆のお手軽パン 自家製飲むヨーグルト
7	金	せんべい お茶		米飯 カラフルミートローフ マカロニサラダ しいたけと白菜のスープ オレンジ	フルーツポンチ
8	土			<b>入園式</b>	
10	月	ビスケット お茶		スパゲティミートソース マゼドアンサラダ パナナ	いちごババロア
11	火	せんべい お茶		五目寿司 ちくわのカレー揚げ 納豆サラダ そうめん汁 ミニゼリー	<b>お菓子屋さん</b>
12	水	ふかしいも お茶		米飯 タンドリーチキン ごぼうのサラダ 五色スープ オレンジ	ワッフル お茶
13	木	ビスケット お茶		米飯 魚フライオーロラソース キャベツのゆかりあえ 切り干し大根のみそ汁 りんご	ウインナースコーン 自家製飲むヨーグルト
14	金	乳酸菌飲料		米飯 厚揚げのツナマヨチーズ焼き カニカマのスパサラ オニオンスープ いちご	マーム風味茶クッキー 牛乳
15	土			土曜給食	菓子
17	月	せんべい 牛乳		カレーうどん ブロッコリーのごまみそ和え パナナ	じゃがいもとしらすのおやき 牛乳
18	火	スティック人参 お茶		米飯 魚の竜田揚げ コロコロサラダ 豆腐のみそ汁 甘夏みかん缶	4月おたんじょうびケーキ 菓子
19	水	ビスケット お茶		米飯 はんぺんフライ いんげんのおかかあえ 肉じゃが チーズ	麩のラスク 牛乳
20	木	ミレーフライ お茶		<b>園外保育</b>	
21	金	せんべい お茶		<b>おたのしみ弁当</b>	フレンチトースト 牛乳
22	土			土曜給食	菓子
24	月	バナナ お茶		米飯 鉄ふりかけ ツナとニラの卵焼き ハムとごぼうのカレー風味サラダ わかめのみそ汁 甘夏みかん缶	カナッペ お茶
25	火	せんべい お茶		ウインナーロールサンド いちごジャムサンド 大豆とひじきのサラダ ブロッコリー 大根のスープ チーズ	ドロップクッキー ジョア
26	水	スティック人参 お茶		米飯 油淋鶏 もやしサラダ 貝だくさんみそ汁 オレンジ	自家製マシュマロヨーグルト
27	木	乳酸菌飲料		<b>アンパンマンランチ</b>	
28	金	ビスケット お茶		米飯 魚のごまネギ味噌焼き ちくわとキャベツの和え物 のっぺ汁 いちご	プリンケーキ 牛乳

	エネルギー kcal	タンパク 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	560	21.1	17.2	256	2.2	167	0.31	0.42	40	5.1	2
目標量	574	23	16	259	2.5	213	0.31	0.36	22	3.6	1.6
充足率(%)	98	92	108	99	88	78	100	117	182	142	125
3才未満児	471	16.9	13.6	240	1.8	170	0.26	0.38	37	4.6	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(%)	102	91	105	112	78	90	104	136	185	139	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。



昨年度に引き続き、今年もいろいろな野菜の栽培を計画しています。  
収穫した野菜は、様々な形で、感謝の気持ちを込めていただきます。

## おたのしみ弁当 21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き食べることがあります。(もも・たんぽぽはいりません)