



# しょくじだより



こんにちは、きゅうしょくです。



入園・進級から1ヶ月になります。ご家庭でのお子さんの様子はいかがですか？  
何でも好き嫌いなく、おいしく楽しく食べられるのが一番ですが、園の給食には初めて食べるもの、苦いものやすっぱいもの、食べにくいけれど体に良いものなど、子どもたちの苦手な食材も取り入れています。「好き嫌いをなくし、残さず食べる」というより、まずは「楽しい雰囲気の中での食事を大切に」と思っています。長い目でその子の食の体験の広がりを見守っていきたいと思います。



## ゼリー屋さん



4月20日(木)



ゼリーの味はどうか？  
さっぱりしていて食べやすく、  
何回もおかわりに来てくれる子も  
いました。



毎年好評のゼリー屋さん。  
今年もキラキラゼリーに  
お菓子をトッピング！  
どのゼリーでどの  
お菓子がいいかな～？  
迷っちゃうね！



たくさん作ったけど、みんなが  
いっぱい食べてくれたので  
ゼリーは完売。  
おいしく食べて  
くれて、給食  
先生も嬉し  
かったです。



## たけのこクッキング



4月13日(木)



「たけのこ食べたい！」と  
子どもたちから声  
があがったので、自分たちで  
皮をむきました。



毎年たけのこ掘り  
でお世話になっている方  
からたけのこを  
いただきました。



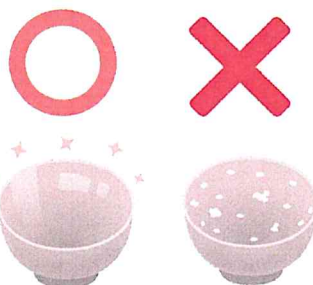
そして給食でアク抜きをして、  
おやつ後に食べました。  
たけのこの中を見せると  
「すごーい！」と歓声  
があがり、全部おいしく  
いただきました。

子どもも大人もみんな  
やってみよう！

今月のテーマは

**米粒も残さず食べよう！**

お茶碗の米粒も残さず  
食べてピカピカに  
できるとかっこいいね！





令和5年度5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	月	ふかしもち		ひじき入りドライカレー マカロニサラダ パナナ	スモアケーキ 牛乳
2	火	ビスケット		<b>こいのぼいランチ</b>	おたのしみおやつ
6	土			土曜給食	菓子
8	月	スティック人参		米飯 魚のみそ照り焼き ちくわのマリネ きゃべつのみそ汁 パナナ	チョコっとプリン
9	火	せんべい		手作りパン カニカマのスパサラ わかめスープ ミニゼリー	<b>お菓子屋さん</b>
10	水	乳酸菌飲料		たけのこごはん 和風ミートローフ 菜の花サラダ 豆腐のみそ汁 オレンジ	マカロニきな粉
11	木	ふかしもち	出前クッキング 土っ子	米飯 若鶏の緑茶オープン焼き 厚揚げの筑前煮 麩とわかめのすまし汁 甘夏みかん缶	チーズドック ジョア
12	金	せんべい		<b>お楽しみ弁当</b>	アイスボックスクッキー 牛乳
13	土			土曜給食	菓子
15	月	ビスケット	出前クッキング 水っ子	米飯 キャベツのメンチカツ甘辛タレ コロコロサラダ 切り干し大根のみそ汁 オレンジ	人参蒸しパン 牛乳
16	火	乳酸菌飲料		いなり寿司 ほうれん草の粉チーズ和え 枝豆 田舎汁 ミニゼリー	ツナマヨトースト 牛乳
17	水	バナナ		米飯 きのこソースハンバーグ さつまいもとりんごのサラダ ワタンスープ チーズ	ブラウニース 自家製飲むヨーグルト
18	木	ふかしもち		米飯 魚のインディアン揚げ カニカマ入りドレッシングサラダ 五色スープ パナナ	カントリークッキー ジョア
19	金	せんべい	ふじ・つばき・さくら クッキング	シーチキンごはん 鶏肉の味噌漬焼き かぼちゃのサラダ たまねぎのみそ汁 甘夏みかん缶	(乳児)ゼリー (幼児)かしわもち・お茶
20	土			土曜給食	菓子
22	月	バナナ		米飯 チャンプルー ポテトサラダ 麩のみそ汁 オレンジ	プリン
23	火	乳酸菌飲料		お茶葉入りませご飯 焼き魚 おいなりさんサラダ 玉ねぎとベーコンのみそ汁 パイン缶	5月おたんじょうびケーキ 菓子
24	水			<b>春の遠足</b>	
25	木	スティック人参		米飯 ハニースパイシーチキン キャベツのフルーツサラダ 大根のスープ チーズ	マドレーヌ 牛乳
26	金	ビスケット		<b>ラーメン屋さん</b>	自家製ヨーグルト
27	土			土曜給食	菓子
29	月	ふかしもち		米飯 鶏肉のマーマレード焼き するが和え かき玉汁 オレンジ	きなこマフィン ジョア
30	火	バナナ	出前クッキング 太陽っ子	米飯 厚揚げのみそチーズ焼き キャベツのツナサラダ コーンスープ もも缶	いちごブルーチェ
31	水	せんべい 牛乳		ビビンバ丼 大豆のポテトサラダ もやしのみそ汁 バナナ	シリアルおこし

	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	549	20.8	17.7	257	2.5	173	0.31	0.41	38	5.1	1.8
目標量	574	22.9	15.9	259	2.5	214	0.31	0.36	22	3.6	1.6
充足率(%)	96	91	111	99	100	81	100	114	173	142	113
3才未満児	477	17.1	14.4	242	2.1	165	0.27	0.37	38	5.1	1.5
目標量	463	18.5	12.9	213	2.3	188	0.25	0.28	20	3.3	1.5
充足率(%)	103	92	112	114	91	88	108	132	190	155	100

\*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。



**19日(金)**  
かしわもちづくり  
(ふじ・つばき・さくら)

子どもたちの健やかな成長を願ってかしわもちづくりを行います。自分たちで粉をこねて丸めてあんを包みます。給食室で蒸して午後のおやつにいただきます。

**おたのしみ弁当 12日(金)**



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ます。毎月お楽しみ弁当の日があります。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・たんぼばはいりません)