



給食だより



4月16日より給食が始まります。心も体もすくすく成長できるよう、旬の食材を取り入れたり、献立の内容を工夫したりして、子どもたちが「給食が楽しみ！」と思えるような、安全でおいしい給食を作っていきたいと思えます。

	献立名	材 料	給食室より
16 (月)	ロールパン イタリアンスパゲッティ 果物	小麦・植物ショートニング スパゲッティ・ウインナー・人参 玉ねぎ・ピーマン・ケチャップ ウスターソース りんご	ご入園・ご進級おめでとうございます。今年度最初の給食は、パンに良く合う具沢山のスパゲッティです。
18 (水)	なすとひき肉の カレーライス かにクリームコロッケ 果物	牛ミンチ・じゃがいも・玉ねぎ 人参・なす・パセリ・牛乳 カレールー・トマトソース缶 お好みソース・ウスターソース 小麦粉・玉ねぎ・かに・卵 乳製品・ゼラチン バナナ	ちょっぴり苦手な野菜もカレーに入れるともりもり食べてくれます。給食の人気メニューの一つです。
23 (月)	ロールパン オープンオムレツ 果物	小麦・植物ショートニング 卵・合びきミンチ・玉ねぎ 白ねぎ・マヨネーズ・粉チーズ いちご	白ねぎと玉ねぎのシャキシャキとした食感と甘みが効いたチーズ風味のオムレツです。
25 (水)	新じゃがの炒め煮 ツナマカロニサラダ 果物	牛肉・生揚げ、玉ねぎ・人参 じゃがいも・グリーンピース マカロニ・ツナ・きゅうり・玉ねぎ・卵 人参・キャベツ・レモン・マヨネーズ オレンジ	ホクホク新じゃがと厚あげを甘辛く煮付けています。

*主食である米飯については記載しておりません。

～幼稚園では以下のことに考慮して給食を作っています～

健やかな発達と健康のために

調理方法を工夫し、バランスのとれた食事をとることで『生きる力』の基礎を養います。

感謝の気持ちを持てるように

食体験を通して、命をいただいていることを知り、食べ物や料理を作ってくれた人へ『感謝』の気持ちを持てるようにしています。

社会性を養うために

給食を通して、友だちとの『会話』や『マナーの基礎』などを身につけていき、さらには家庭や地域社会の食生活の改善をはかります。

豊かな心を育てるために

いろいろな食べ物を通して、味わうことやにおうこと・彩りを見ることなどの『感性』を育てます。