



給食だより



	月	火	水	木	金	土
昼食	(2日) 五目煮豆 酢の物 千んげん菜の味噌汁	(3日) 魚のケチャップ煮 春野菜サラダ (保小中連携献立) すまし汁	(4日) 肉わかめうどん 納豆和え (保小中連携献立) 野菜ソテー	(5日) 豆腐のまさご揚げ 酢の物 麩の味噌汁	(6日) 魚のコーンマヨ焼き 千んげん菜の和え物 すまし汁	(7日) 焼き鳥丼 すまし汁 果物
おやつ	ツナおむすび	果物・牛乳	夕焼けおむすび	フルーツポンチ・牛乳	昆布おむすび	お菓子
昼食	(9日) 高野豆腐の煮物 酢の物 玉ねぎの味噌汁	(10日) 魚のフライ フロッコリーの和え物 すまし汁	(11日) かまどクッキング 以上児さんでご飯を炊きます。	(12日) ひじきハンバーグ ゆで野菜サラダ じゃが芋の味噌汁	(13日) 魚の南蛮漬け 小松菜の胡麻和え すまし汁	(14日) カレーライス 果物
おやつ	じゃこおむすび	果物・牛乳	わかめおむすび	お菓子・牛乳	コーンおむすび	お菓子
昼食	(16日) 豚肉と野菜の炒め物 酢の物 すまし汁	(17日) 厚揚げのそぼろ煮 ゆで野菜 つみれ汁	(18日) 味噌ラーメン 小松菜サラダ じゃが芋の炒め物	(19日) 花まつい ※お寺からお齋を頂きます。	(20日) 焼きししゃも 酢の物 じゃが芋の味噌汁	(21日) 豚丼 果物
おやつ	たけのご飯おむすび	果物・牛乳	チーズおむすび	ヨーグルトケーキ・牛乳	じゃこおむすび	お菓子
昼食	(23日) 鶏の梅照り焼き フロッコリーの胡麻和え ほうれん草の味噌汁	(24日) 魚のホイル焼き キャベツソテー わかめの味噌汁 (保小中連携献立)	(25日) 山菜スパゲティー ほうれん草のサラダ すまし汁	(26日) 味噌肉じゃが 野菜のナムル 豆腐汁	(27日) 魚の天ぷら 酢の物 すまし汁	(28日) 愛情弁当の日 (おかず入り弁当 でお願いします)
おやつ	豆ごはんおむすび	果物・牛乳	ひじきおむすび	フルーツゼリー・牛乳	塩おむすび	お菓子
昼食	(30日) じゃが芋のコロッケ 酢の物 すまし汁					
	青菜のおむすび					



4月	山菜を取り、調理して食べてみる
5月	かしわ餅作り・夏野菜苗植え・田植え かまどクッキング
6月	カレーライス作り・梅の収穫・芋の苗植え
7月	セタランチ・味噌作り・夕涼み会
8月	流しそうめん・夏野菜収穫
9月	味噌作り
10月	お月見(団子作り)・収穫祭・芋ほり・栗拾い
11月	味噌作り
12月	餅つき
1月	とんど焼き
2月	節分(恵方巻作り)おやつクッキング開始(ばら組)
3月	お別れクッキング・味噌作り
※他にもいろんな計画を立てています。お楽しみに！！	

～お知らせ～

キヌヤショッピングセンター内でテモキッチンをしています。
 テモキッチンとは、試食とレシピを無料でたくさんの方にくばり
 保育所の給食を広める活動です！！
 次回4/12(木)メニューは**春色サラダ**です。午後3時30頃開始です。
 まるに保育所・遠田保育園・梅ヶ山保育園が当番です。
 是非、皆さんいらっしゃってください！





ごはんについて

未満児さんが食べる給食の白米、全園児が食べるおやつの五分つき米は白上町にあるアグリ米フロッジさん(中西地区で取れた物)を使用しています。



魚について

魚料理を週2回火曜日・金曜日に出しています。魚は益田沖・萩沖で取れた物を積極的に使っています。以上児さんには、魚を上手に食べる練習を兼ねて骨有の魚をだしています。



野菜について

野菜は旬のものを中心に、虫追町・白上町で取れた物を使っています。保育所の庭で取れた野菜も子供たちで抜いて食べます。干しいたけは美都町の物を使用しています。4月が旬のじゃが芋・キャベツ・たけのこなどを今月は積極的に使用していきます。



お茶について

益田製茶の番茶・ほうじ茶を使っています。



味噌について

味噌はまるに保育所のみんなで作ったものを使用しています。今年度もみんなで作る予定です。



調理担当の野村です。まるに保育所へ来て来月で一年になります。昨年度は初めてのことが多く、行事などスムーズに行かないこともありました。しかし、まわりの職員の協力や保護者の皆様の理解もあり、毎日楽しく給食を作ることができています。ありがとうございます。今年度はより積極的に子供たちと食育活動をして、子供たちの笑顔をたくさん見たいと思います。今年度もよろしくお願いいたします。