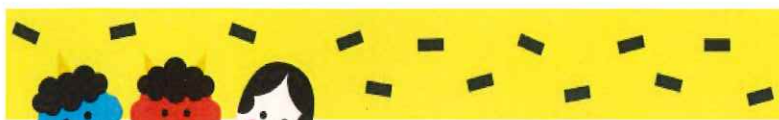


寒さの中にも春の気配を感じる頃になりました。

1 年を振り返ってみると子どもたちは色々なものを食べれるようになったり、苦手なものに挑戦したりと心と身体の成長を感じます。来年度も、安全でおいしい給食を通して子どもたちへの健やかな育ちを応援していきたいとおもいます😊



せつぶんメニュー



2月3日に園では、節分メニューをおこないました。鬼オムライス、鬼の顔をチキンライスで、髪は炒り卵、角はウインナーになっていて、金棒ハンバーグ、ブロッコリーでした。おやつは鬼蒸しパンでした！鬼蒸しパンは、鬼のパンツをイメージしていて、かぼちゃの蒸しパンに、ココア生地で模様をかいています☆子どもたちは「鬼だー！」ととても喜んで食べてくれ、おやつも「ふわふわでおいしい！」とってくれてうれしかったです😊



カルシウムふりかけ



成長期の子どものに必要なカルシウムは骨や歯をつくるだけではなく、筋肉の収縮や神経を安定させる作用もあります。子供が心身ともに健康に育つために日ごろからカルシウムを十分に摂取することが大切です。園では手作りふりかけを作りご飯にかけて食べています



黄粉フレンチトースト



3月のこんだて

月	火	水	木	金	土
② お弁当の日 	③ ちらし寿司 エビのぶがあられ揚げ ほうれん草とかにかまの和え物 ※白ご飯いりません	④ 牛肉の柳川風煮 ウインナー りんご	⑤ 麻婆豆腐 シュウマイ 枝豆	⑥ 鮭のチーズマヨ焼き 蓮根の金平 レタス	⑦ ナポリタン 棒チーズ
お祝いパフェ ⑨ けんちん汁 レバーのケチャップがらめ	桃ゼリー・ひなあられ ⑩ ビーフカレーライス じゃこサラダ・福神漬け ※白ご飯いりません	野菜のチヂミ ⑪ 赤魚のピザ風 切干大根のナムル レタス	わかめおにぎり ⑫ 擬製豆腐 ほうれん草の菜種和え 苺・ミネラルふりかけ	ヨーグルト・お菓子 ⑬ サバのオレンジ煮 マカロニサラダ サニーレタス	お菓子 ⑭ 肉うどん ミニゼリー
ジャム蒸しパン ⑬ 親子汁 刻み昆布とツナの炒め煮	フロランタン・りんご ⑭ 鰯のハンバーグ 切干大根の炒め煮 ブロッコリー	チョコ風パンケーキ ⑮ とんかつ 線野菜 トマト	じゃが丸くん ⑯ サバのカレー焼き ミモザサラダ レタス	パン ⑰ 春分の日 	お菓子 ⑱ 卒園式
ロールケーキ ⑲ コーンシチュー レバーの生姜煮 パイン缶	カリカリセサミトースト ⑳ 焼き肉 野菜炒め バナナ	恐竜のたまご ㉑ 赤魚のフリッター バンサンス ブロッコリー	ぼたもち ㉒ ポークビーンズ コールスローサラダ ひじきのソフトふりかけ	鶏肉のマーマレード焼き ㉓ もやしサラダ トマト	焼きそば 棒チーズ
ヨーグルトドーナツ ㉔ 中華スープ	プリン・お菓子 ㉕ 新年度準備	パン	チーズまんじゅう	カルシウムおにぎり	お菓子
竹輪とこんにゃくの炒め煮 マカロニ黄粉			3月のおいしいもの 絹さや・菜の花・いちご 春キャベツ		