

日	曜日	3歳未満児 午前のおやつ	副 食	3歳未満児のみ	午後のおやつ
1	土	お茶 お菓子	五目うどん こりこりきゅうり ポイルウインナー 果物	ごはん	果汁 お菓子
3	月	果汁 こめ棒くん	おひなさま寿司 魚の照り焼き 塩きゅうり 一口ゼリー すまし汁	おひなさまちらし	牛乳 ひなあられ
4	火	ヨーグルト	高野豆腐フライ キャベツのゆかり和え オレンジ すりみのみそ汁	ごはん	牛乳 たこ焼き ☆
5	水	牛乳 胚芽クッキー	鶏肉のパンパンジー焼き コールスローサラダ かぶのスープ	ごはん	牛乳 鉄サブレ
6	木	牛乳 せんべい	鯖の味噌煮 ほうれん草のおひたし チーズ じゃがいものみそ汁	ごはん	ヨーグルト カミカミ昆布 (未)せんべい
7	金	牛乳 野菜ビスケット	酢豚 塩きゅうり ミニパイナップル なめこのみそ汁	ごはん	牛乳 ミニのりすけ
8	土	お茶 お菓子	五目うどん こりこりきゅうり ポイルウインナー 果物	ごはん	果汁 お菓子
10	月	牛乳 せんべい	鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草のナムル 米粉シチュー	ごはん	牛乳 ジャムサンド ☆
11	火	ヨーグルト	焼き豚チャーハン ポークシュウマイ ブロッコリー昆布和え 白菜スープ	焼き豚チャーハン	牛乳 ととやき
12	水	牛乳 パナナ	鮭のマヨネーズ焼き コーン入りおひたし 豚汁	ごはん	豆乳プリン カルシウムせんべい
13	木	牛乳 スティックパン	名水パークの生姜焼き マカロニサラダ オレンジ コロコロ野菜のスープ	ごはん	牛乳 クッキー
14	金	牛乳 さくさくボーロ	マーボー豆腐 フライドポテト ミニトマト キャベツのスープ	ごはん	牛乳 ラスク
15	土	お茶 お菓子	ラーメン 塩きゅうり ポイルウインナー 果物	ごはん	果汁 お菓子
17	月	牛乳 さくふわせんべい	鶏肉のカレーマリネ焼き フレンチサラダ 中華スープ	ごはん	牛乳 ぼたもち ☆
18	火	牛乳 おかき	ミートスパゲッティ ナゲット 塩きゅうり ポトフ風スープ	ごはん	牛乳 堅焼きせんべい (未)ソフトせんべい
19	水	牛乳 クラッカー	厚揚げの中華煮 春雨の酢の物 大根のみそ汁	ごはん	牛乳 ぼたぼた焼き
20	木		(祝) 春分の日		
21	金	牛乳 カルシウムおかき	鶏のから揚げ ブロッコリーサラダ カレーワンダンスープ	ごはん	牛乳 かりんとう
22	土	お茶 お菓子	ラーメン 塩きゅうり ポイルウインナー 果物	ごはん	果汁 お菓子
24	月	牛乳 パナナ	ちくわの磯辺揚げ 華風和え 春雨のスープ	ごはん	牛乳 いなきびクッキー
25	火	果汁 せんべい	リクエストメニュー	ごはん	牛乳 お菓子バイキング
26	水	牛乳 野菜ビスケット	五目焼きそば 肉団子 オレンジ きこのスープ	ごはん	牛乳 せんべい
27	木	牛乳 こめ棒くん	焼き魚 納豆和え パナナ のっぺい汁	ごはん	牛乳 いも棒
28	金	牛乳 さつとあられ	ハンバーグ ポテトサラダ ミニトマト 玉ねぎのスープ	ごはん	お祝いデザート せんべい
29	土		修了式		
31	月	牛乳 クラッカー	ビーフンソテー ウインナー こりこりきゅうり わかめのみそ汁	ごはん	牛乳 塩せんべい

※都合により献立を変更することがあります。 7日は、誕生会メニューの予定です。 ☆印は手作りおやつです。

雪が溶け始め日差しが暖かく感じられる季節になってきました。早いもので今年度も最後の月となりました。この1年、園や家庭での活動を通して、こどもたちの成長を感じる瞬間が沢山あったのではないのでしょうか？
給食を通して、いろいろな食材や料理に子供たちが触れ、少しでも「食」に興味・関心をもってくれたらいいなと思いつつ、成長を感じる1つになれるように今後もおいしく、楽しい給食を提供していきます。

3月25日は リクエストメニュー

1年に1度みんなの好きなものがつまった給食です。
毎年、市内各保育所で選ばれるメニューはそれぞれ違いますが、今年はどんなメニューがみんなの思い出に残っていて選ばれるのか楽しみです。

ぜひご自宅で「今日のリクエストメニューは何が出たの？」と聞いてみてください。

3月3日 ひなまつり

「桃の節句」とも「上(じょう)巳(し)の節(せつ)句(く)」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。
桃の節句にまつわる食べ物には、はまぐりのお吸い物やひしもち、ちらしずし、ひなあられがあります。
ひなあられは、神様を祭る時の保存食としてつくられたのが始まりと言われ、春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4色が元々の色だったようです。

1年間の食事を振り返って みましよう！

4月から比べて、苦しい食べ物も1つでも克服できましたか？一口だけでも挑戦できたら100点満点です。
今年度も旬を意識して献立にたくさん旬の食材を入れてみました。お家でも旬の食材をたくさん楽しむことができましたか？

毎日の給食を通して、1人ひとりが自分のペースで少しずつ大きく、逞しく成長できるよう毎日の給食が手助けになれたらいいなと思いついています。来年度も、旬を意識しおいしい給食を通してこどもたちの成長と笑顔が沢山見られるのを楽しみに給食を作っていきます。