



今年度も3月を迎えました。あつという間のような気もしますが、日々、子どもたちの成長を着実に感じることができました。くりはミルク以外の食材のおいしさを知り、くるみはとにかくいっぱい食べるようになり、とちは自分の食べられる量「いっぱい」「ちょっと」が分かるようになりました。幼児は、「給食さんあれが食べたい!」「こんなのが食べたいな」と食べたいものを教えてくれるようになりました。他にもどの学年も目に見えてわかる成長や、食材への感謝の気持ちという心の成長も感じられました。嬉しい出来事がたくさんあった一年になりました。くりからさくらのみんなは、来年度も更に新しい取り組みができるように一緒に楽しいことを考えていきましょう!

けやきのみんな、最後に選んでくれたリクエストメニュー楽しみにしててくださいね!

今月の絵本

お休み

3月の絵本メニューはお休みします。リクエストメニューを楽しんでね♪

3月恒例けやきリクエストメニュー

今年のリクエストメニューも盛りだくさんになりました!あれも食べたいこれも食べたいと悩みながらも選ばれたメニューになっています。テーマは『今まで給食で食べたもの』ですが、中には具材と一緒に考えたものもあります。一昨年の絵本メニューで選ばれた「じごくめいぶつちのいけらーめん」はとても大人気でリクエストメニューで復活しました!間廣様が作るので、こっそり厨房を覗いてくださいね♪また、カレーナンは今年の絵本メニューで登場しました。メロンパンは絵本メニューのかめパンを出した時から子どもたちにメロンパンが食べたい!とファンができました。

そして、ご当地メニューも選ばれました!兵庫県のみんがね餃子、徳島県のおみいさん。意外な気もしますがけやきの心に刺さるものがあったのでしょうか。

14・28日はけやき担任のリクエストメニューです。おやつ飲み物がコーンスープになっているのは先生らしい発想だなと思いました♪

リクエスト盛りだくさんになりました!最後の日まで楽しんでください!!

けやきのみんな、ありがとう!!

3月3日はひな祭りメニューです!

ご当地メニューは一旦、終わりますが、またいろんな形で提供していきますので、ぜひ、自慢のご当地メニューがあれば教えてください!

また、レシピが知りたい!こんなことで困っている。などもお待ちしております!

できたかな?1年間を振り返ってみよう!

できていたら いろをぬってね まんかいになるかな?

てをきれいにあらえた
いただきます、ごちそうさまでいえた
おさらをひかひかにした
おさらをやさしくかたづけた
ただしいせいでたべた

来月の食材♪4月の献立では、鮭・しらす・かにかまぼこ・卵・はちみつ・アスパラガス・グリーンピース等を提供する予定です。

2024年度 3月献立表

芦花の丘 かたるば保育園

日曜日	お昼	おやつ	材料			point
			熱や力になる	血や骨になる	体の調子を整える	
1 15 29 (土)	ねぎ塩レモン炒飯 キャベツの中華和え 味噌ワタンスープ 果物	グリーン蒸しパン 牛乳	米 油 ごま油 砂糖 ワタンの皮 小麦粉	焼き豚 味噌 豚肉 牛乳	長ねぎ にんにく レモン果汁 キャベツ きゅうり もやし 椎茸 きくらげ 人參 コーン ほうれん草パウダー	魚介類
3 (月)	菜の花ちらし チーズ鶏 なると湯葉のお吸い物 果物	♪桜もち あられ 豆乳	米 砂糖 バター 米粉 米粉 道明寺粉 あられ	あさり 鶏肉 チーズ 牛乳 なると 湯葉 小豆 豆乳	菜の花 れんこん 桜花 人參 しょうが にんにく 三つ葉	芋類
17 31 (月)	ごはん 味噌チーズ鶏 れんこん炒め なると湯葉のお吸い物 果物	♪おはぎ(17日) ♪フルーツサンド(31日) 牛乳	米 砂糖 バター 米粉 油 じゃがいも もち米(17日) パン、生クリーム(31日)	鶏肉 味噌 チーズ 牛乳 ベーコン なると 湯葉 小豆(17日)	にんにく れんこん 菜の花 三つ葉 いちご(31日) パイン缶、みかん缶(31日)	きのこ類
4 18 (火)	じごくめいぶつ ちのいけらーめん 大根サラダ 果物	たまごむすび 麦茶	中華麺 ごま油 ノンエッグマヨネーズ 米 油 砂糖	豚肉 味噌 ツナ たらこ 卵	キャベツ コーン 玉ねぎ 長ねぎ いら 昆布 しょうが にんにく トマト 大根 きゅうり 小松菜	豆・豆製品
5 19 (水)	ごはん 鮭のガーリック焼き 昆布の炒り煮 呉汁 果物	♪メロンパン 牛乳	米 ごま油 砂糖 パン 小麦粉 豆乳マーガリン	鮭 豚肉 さつま揚げ 大豆 味噌 油揚げ 牛乳	にんにく 昆布 人參 大根 ごぼう 長ねぎ こんにゃく	緑黄色野菜
6 (木)	ごはん 甘辛鶏大根 里芋の梅和え なめこの味噌汁 果物	いちごヨーグルト いちごクッキー 麦茶	米 おこげ 砂糖 ごま 片栗粉 里芋 じゃがいも 生クリーム 練乳 いちごジャム いちごクッキー	鶏肉 チーズ 味噌 豆腐 ヨーグルト	大根 ごぼう 小松菜 しょうが ぶき 梅干し プロックリー なめこ 長ねぎ パナナ パイン缶 みかん缶	海藻類
7 21 (金)	ごはん レバーのかりん揚げ 春雨ごまマヨサラダ わかめとコーンの味噌汁 果物	♪カレーナン 麦茶	レバー 油 片栗粉 砂糖 春雨 ごま ノンエッグマヨネーズ 小麦粉 じゃがいも	レバー かにかまぼこ 豆乳 味噌 ヨーグルト 豚肉	にんにく しょうが きゅうり もやし わかめ コーン 玉ねぎ	きのこ類
8 22 (土)	ごはん 豚肉の生姜焼き 白菜の即席漬け 高野豆腐の味噌汁 果物	きな粉スコーン 牛乳	米 油 砂糖 小麦粉 豆乳マーガリン	豚肉 味噌 高野豆腐 きな粉 牛乳	玉ねぎ しょうが 白菜 人參 長ねぎ しめじ	緑黄色野菜
9 10 24 (月)	豚肉のカレー ツナサラダ わかめの味噌汁 果物	♪味噌だれ餃子 麦茶	米 里芋 油 米粉 はちみつ 砂糖 ごま油 片栗粉 餃子の皮	豚肉 油揚げ おから 味噌 ツナ 豆腐	玉ねぎ 人參 かぼちゃ しょうが にんにく トマト キャベツ きゅうり コーン わかめ 長ねぎ いら	乳・乳製品
11 25 (火)	ごはん 焼き豆腐のかにかまあかけ 菜の花の煮浸し 赤だし豚汁 果物	♪アップルパイ(11日) いちごバー(25日) 豆乳	米 砂糖 片栗粉 ごま油 バイ生地(11日) 米はぜ、コーンフレーク(25日) マシュマロ(25日) いちごクッキー(25日)	豆腐 かにかまぼこ 油揚げ 豚肉 味噌 豆乳	しめじ 玉ねぎ たけのこ 小松菜 菜の花 もやし 人參 焼きのり 大根 ごぼう こんにゃく 長ねぎ りんご(11日) いちごワッダー(25日)	芋類
12 26 (水)	パン たらのタルタルソースがけ 大根とベーコンのうま煮 ひよこ豆のスープ 果物	♪おみいさん 麦茶	パン 小麦粉 パン粉 油 ノンエッグマヨネーズ バター 米 里芋	ベーコン ひよこ豆 ウインナー 味噌	コーン 玉ねぎ 人參 大根 万能ねぎ マッシュルーム パセリ 小松菜	卵
13 27 (木)	ごはん 新玉ソースハンバーグ スナップエンドウのごま和え キャベツの味噌汁 果物	焼きいも 牛乳	米 片栗粉 砂糖 ごま さつまいも	豚肉 豆腐 おから 味噌 厚揚げ 牛乳	人參 れんこん しめじ 玉ねぎ にんにく スナップエンドウ 切干大根 キャベツ もやし	魚介類
14 28 (金)	スタミナ納豆丼 切干大根の煮物 さつま揚げの味噌汁 果物	♪ハムチーズサンド ♪コーンスープ	米 ごま油 砂糖 パン 豆乳マーガリン	納豆 豚肉 高野豆腐 味噌 さつま揚げ ハム チーズ 牛乳 豆乳	にんにく しょうが 人參 いら 椎茸 切干大根 こんにゃく 白菜 長ねぎ えのき コーン	海藻類

栄養摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質
1-2歳児	483kcal	18.8g	14.4g
3-5歳児	532kcal	20.3g	14.0g

☆行事や食材の都合により献立を変更する場合があります
 ☆今月使用する食材にレバー、卵、たらこ、米はぜ、グラノーラ、はちみつ等があります。
 ☆今月の果物は、柑橘類、バナナ、りんご、いちごを予定しています。
 ☆くるみ・とち組は午前補食に 牛乳とクラッカー・ビスケット・せんべい等を食べます。(くり組も離乳食の段階によっては午前補食があります。)
 ☆♪マークは『けやきさんリクエストメニュー』です。
 ☆ご質問等ありましたらお声掛けください。