給食だより

子供の家幼稚園

3月の献立

月	火	水	木	金	土
				1　おひなさま給食	2
				ちらし寿司・すまし汁 竹輪の二色揚げ・ババロア ほうれん草のごま和え ☆ひなあられ・牛乳	食パン・ジャム シーフードグラタン 小松菜の和え物 ☆昆布おにぎり
4	5　お別れ遠足	6	7	8	9
麦ごはん 鶏飯・パイン缶 きゅうりとわかめの酢の物 ☆蒸しパン・牛乳	 ☆ドーナツ・牛乳	ゆかりご飯・みそ汁 きゃべつと豚肉炒め 春雨のサラダ ☆フルーツ白玉・牛乳	雑穀米・あったか汁 魚のカレー揚げ・牛乳 ブロッコリーの炒めサラダ ☆キャベツと豆のお好み焼	青菜ご飯・りんご ソーセージのボトフ トマトの中華サラダ ☆揚げパン・牛乳	ソース焼きそば わかめスープ ヨーグルト ☆じゃこおにぎり
11	12	13	14	15　お誕生会	16
麦ごはん・豆腐みそ汁 三食そぼろ丼 きゅうりの昆布和え ☆りんごケーキ・牛乳	雑穀米・バナナ・牛乳 大根といかの煮物 スパゲティーサラダ ☆フレンチトースト	雑穀米・みそ汁 鶏肉の照り焼き ほうれん草とコーン炒め ☆プラマンジェ	バイキング給食 	雑穀米・豚汁・ゼリー 赤魚の煮つけ さきいかのサラダ ☆蒸し芋・牛乳	麦ごはん・もも缶 ポークカレー キャベツの甘酢和え ☆ばん
18	19	20	21　卒園式	22	23
麦ごはん 鶏飯 きゅうりとわかめの酢の物 パイン缶 ☆蒸しパン・牛乳	雑穀米・牛乳 魚のカレー揚げ ブロッコリーの炒めサラダ あったか汁 ☆キャベツと豆のお好み焼	ゆかりご飯・みそ汁 きゃべつと豚肉のみそ炒め 春雨のサラダ みそ汁 ☆フルーツ白玉・牛乳		青菜ご飯 ソーセージのボトフ とまとの中華サラダ りんご ☆揚げパン・牛乳	ソース焼きそば わかめスープ ヨーグルト ☆じゃこおにぎり
25	26	27	28	29	30
麦ごはん・豆腐みそ汁 三食そぼろ丼 きゅうりの昆布和え ☆りんごケーキ・牛乳	雑穀米・バナナ・牛乳 大根といかの煮物 スパゲティーサラダ ☆フレンチトースト	雑穀米・みそ汁 鶏肉の照り焼き ほうれん草とコーン炒め ☆プラマンジェ	ロールパン・牛乳 ビーフシチュー・もも缶 切り干し大根の酢の物 ☆梅ちりおにぎり	雑穀米・豚汁 赤魚の煮つけ さきいかのサラダ ☆蒸し芋・牛乳	麦ごはん・もも缶 ポークカレー キャベツの甘酢和え ☆ばん

3月です

2019年

バイキング給食

3月14日は年に一度のバイキング給食です。
りす組、うさぎ組、白組、赤組、黄組、全職員みんなで一緒に好きな方を選びながら食べれるように計画しました(*^▽^*)
メニューは、サンドイッチorおにぎり、ハンバーグor鶏のから揚げ、コーンスープ、ポテトサラダ、ババロアです。　子供たちのリクエストに応えて好きなものを用意してみました。
黄組さんにとって良い思い出になればいいですね(^-^)

一年間を振り返って給食の先生方よりコメントを頂きました。
阪元さん～元気にモリモリ給食が食べられること、大地の恵みに感謝します。これからもおいしい給食作りに励みます。
川越さん～毎日たくさんの野菜を調理しますが子供たちがきれいに食べてくれるので給食を作るのが楽しみです。
八反田さん～「おかわりしたよ」「おいしかった」「ありがとう」と子供たちの声に励まされています。チームワークでこれからも頑張ります。
八木さん～心も体も元気でたくましい子供に育って欲しいと願いを込めて、栄養たっぷり、安心安全愛情たっぷりの給食を作っています。
由浅さん～給食の仕事に携わって一年。子供たちからの「おいしかった、ありがとう」　が何よりのご褒美 です。

アレルギー除去食

卵アレルギーをもつ子どもでも、クッキーなど卵が入っている食品すべてを除去する必要のある子どもから、そのままの卵料理のみを除去するだけでよい子どもまで、そのケースは多岐にわたります。「アレルギー除去食」を考えていらっしゃる保護者の方は、主治医によくご相談のうえ、実行してください。そして、園にもお知らせください。