



5がつのこんだてひょう



※ 青字は新作メニューです。

令和6年 みなみ保育所

月	火	水	木	金
<p>今月の食育目標 食事のマナーを知ろう</p> <p>暖かく過ごしやすい季節になりましたね。子どもたちは新しい環境や保育所の食事に少しずつ慣れ「今日の給食がおいしかったよ」と教えてくれています。</p> <p>今月は食事のマナーについて知らせます。大人が手本となり、あいさつが身につくように言葉かけをしたり、ポスターを使って良い姿勢や正しい食器の持ち方を伝えたりします。また、先月に引き続き旬の食材のお手伝いやクッキングをすることで、春の食材に触れていきたいと思います。</p>		<p>1 (午前のおやつ0・1・2歳児) 麩のココアラスク・お茶</p> <p>ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 ブロッコリーのツナ和え ほうれん草のみそ汁 かわちばんかん 米粉のさつま芋蒸しパン 牛乳</p>	<p>2 みそスコーン お茶</p> <p>ごはん 鶏肉の照り焼き 小松菜と切干大根の和え物 甘辛じゃが芋 豆腐のすまし汁</p> <p>もちもちふきおにぎり 牛乳</p>	<p>5月5日は端午の節句 </p> <p>子どもの健やかな成長を願う行事です。保育所では8日に「子どもの日献立」を実施します。おやつクッキーは、子どもの日にちなんだ形にします。お楽しみに☆ </p>
<p>8日に ぞう・きりん組は 「お楽しみクッキー」 のクッキング をします。</p>	<p>7 きな粉マカロニ お茶</p> <p>ごはん 豚肉のしょうが焼き ひじきのマリネ いんげんのごま和え 切干大根のみそ汁 しそおにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>8 子どもの日献立</p> <p>煮豆 お茶</p> <p>こいのぼり寿司 魚の照り焼き 春キャベツの和え物 花麩のすまし汁 夏みかん お楽しみクッキー 牛乳</p>	<p>9 蒸しかぼちゃ お茶</p> <p>ごはん 揚げ豆腐のそぼろあんかけ 彩り和え ごぼうの梅煮 しじみ汁 鮭おにぎり 牛乳</p>	<p>10 黒ごませんべい お茶</p> <p>ごはん 魚のみそ焼き マカロニサラダ スナッフえんどうのおかか和え 五目汁／かわちばんかん 牛しぐれおにぎり 牛乳</p>
<p>13 ぱりぱりせんべい お茶</p> <p>ごはん 鶏肉のさっぱり焼き あらめの煮物 じゃこきゅうり しめじのみそ汁</p> <p>和風ツナおにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>14 麩の黒糖がらめ お茶</p> <p>ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き きくらげともやしのナムル 粉ふき芋 卵のすまし汁</p> <p>五平餅 牛乳</p>	<p>15 きな粉豆 お茶</p> <p>ごはん 魚の塩こうじ焼き きんぴらごぼう 春キャベツの浅漬け 豆乳入りみそ汁</p> <p>わかめおにぎり 牛乳</p>	<p>16 誕生会 もちもちおから お茶</p> <p>ハヤシライス フレンチサラダ ゆでスナッフえんどう 夏みかん</p> <p>米粉のケーキ ココアソース／牛乳</p>	<p>17 人参プリッツ お茶</p> <p>ごはん 魚の塩焼き こんぶとキャベツの中華だれ 煮豆 厚揚げのみそ汁 かわちばんかん 茶飯おにぎり 牛乳</p>
<p>20 野菜クラッカー お茶</p> <p>ごはん 厚焼き卵 切干大根サラダ 小松菜のコーン和え えのきのみそ汁</p> <p>のりおにぎり パスタライズ牛乳</p>	<p>21 かりかりいりこ お茶</p> <p>ごまチャーハン 牛乳</p>	<p>22 いちごヨーグルト お茶</p> <p>ごはん 肉じゃが まめなサラダ ブロッコリーの磯香和え はんぺん汁 夏みかん 鶏ごぼうおにぎり 牛乳</p>	<p>23 煮昆布 お茶</p> <p>グリンピースごはん 鶏肉のレモンだれ おからサラダ セロリのきんぴら なめこ汁 新じゃが芋もち 牛乳</p>	<p>24 チーズ お茶</p> <p>ごはん 魚のフライ チンゲン菜のオイスターソース炒め ブロッコリーのごま和え もやしのみそ汁 かわちばんかん 黒豆おにぎり 牛乳</p>
<p>27 りんご お茶</p> <p>ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーの和え物 きのこのしょうゆ焼き 豆腐のみそ汁</p> <p>黒米おにぎり・かりかりいりこ パスタライズ牛乳</p>	<p>28 のりごまクッキー お茶</p> <p>ごはん 魚の衣焼き きゅうりとささみの酢の物 煮昆布 キャベツのみそ汁 夏みかん チキンライス 牛乳</p>	<p>29 豆乳スープ お茶</p> <p>ツナ麻婆丼 キャベツのしそ和え ポイルそら豆 春雨スープ かわちばんかん</p> <p>ぱりぱりいりこせんべい 牛乳</p>	<p>30 みたらし団子 お茶</p> <p>五穀ごはん さばのみそ煮 納豆和え 焼きアスパラ わかめのみそ汁 のりじゃこおにぎり 牛乳</p>	<p>31 高野豆腐のしっとりラスク風 お茶</p> <p>ごはん ミートローフ 和風サラダ フライドポテト セロリのスープ 炊き込みごはん 牛乳</p>

～調理室の紹介～

「給食がどうやってできているのか」という子どもたちの疑問に答えるため、調理室で給食ができるまでをポスターにし、実際に調理室で使っている炊飯器やずんどう鍋を見て話をしました。子どもたちはポスターを真剣に見つめ「野菜を毎日3回洗っている」ことや、炊飯器で「100人分のごはんが炊ける」ことに驚く姿がありました。自分たちの食べている給食が作られる様子を知り、給食やおやつにますます興味を持ってくれると嬉しいです。ポスターはぞう組前の廊下に掲示してありますので、ぜひご覧ください。



給食作りのお手伝い

旬の食材に触れ、季節を感じられるようにしています。お手伝いをした食材は、特によく食べてくれますよ。



スナッフえんどうのすじとり



キャベツちぎり



たけのこの皮はぎ