



3がつ こりすぐみのこんだて



R4.3.1 認定こども園しんよこえ

食事の時間をとても楽しみにしているこりす組のお友だち。

まだまだ赤ちゃんだと思っていたお友だちも、この一年でずいぶん出来ることが増えました。

ミルクを飲んでいたり子や介助スプーンで食事をしていた子も、今では軟らかく煮たお肉や野菜、いろんなものを意欲的に食べられるようになりました。

また、ほとんどの子がスプーンを持って食べたり、お茶碗を持ってお汁を飲んだり、出来なくてもやってみようとする姿が見られ、一人ひとりの成長を感じています。これからの成長も楽しみです。



* 行事・材料の都合により、一部献立を変更する場合があります。ご了承ください。

げつ	か	すい	もく	きん
	1日 ・肉じゃが ・青菜と切干のお浸し ・しめじのすまし汁	2日 ・鮭の春キャベツの蒸し焼き ・焼きさつまいも ・麩のみそ汁	3日 ・鶏肉とうす揚げの煮物 ・ブロッコリーの和え物 ・豆腐のすまし汁 ・いちご	4日 ・煮魚 ・焼きじゃが ・ほうれん草のおひたし ・白菜のみそ汁
7日 ・カレーの塩焼き ・かぼちゃの甘煮 ・茹でブロッコリー ・麩とわかめのすまし汁	8日 ・厚揚げとじゃがいもの煮物 ・青菜の和え物 ・春キャベツのみそ汁	9日 ・鶏すき ・茹でブロッコリー ・野菜スープ ・りんご	10日 ・さつまいもとしらすのおやき ・青菜のおかか和え ・麩のすまし汁	11日 ・鶏つくね ・茹で野菜 ・豆腐のみそ汁
14日 ・白身魚の塩焼き ・青菜とえのきの和え物 ・焼きじゃが ・うどん汁	15日 ・鶏肉と麩の煮物 ・ブロッコリーの土佐和え ・きのこのみそ汁	16日 ・かぼちゃのそぼろ煮 ・春キャベツのごま和え ・わかめのみそ汁	17日 ・鮭のごま焼き ・焼きじゃが ・茹でブロッコリー ・白菜のすまし汁	18日 ・鶏団子とさつまいもの煮物 ・青菜のお浸し ・麩のすまし汁 ・いちご
春分の日	22日 ・白身魚のみそ煮 ・青菜とキャベツの和え物 ・焼きじゃがいも ・春雨スープ	23日 ・豆腐のきのこあんかけ ・じゃがいもの磯風味 ・玉ねぎと白玉麩のみそ汁	24日 ・鶏肉の豆乳煮 ・青菜と春雨の和え物 ・わかめともやしのスープ ・オレンジ	25日 ・鶏ささみのうすくずあん ・ブロッコリーとコンの和え物 ・春キャベツのみそ汁
28日 ・高野豆腐の煮物 ・茹でブロッコリー ・きのこのすまし汁 ・りんご	29日 ・魚のムニエル ・青菜ともやしのお浸し ・焼きさつまいも ・玉ねぎのみそ汁	30日 ・ハンバーグ ・春キャベツのごま和え ・豆腐とわかめのすまし汁 ・デコポン	31日 ・魚の照り焼き ・ブロッコリーと さつまいもの和え物 ・うす揚げと玉ねぎのみそ汁	