



3がっ こりすぐみのこんだて



R7.2.28 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。

げっ	か	すい	もく	きん
3日 ・高野豆腐の煮物 ・ブロッコリーの和え物 ・えのきのすまし汁	4日 ・鶏じゃが ・青菜と切干大根のお浸し ・しめじのみそ汁 ・きなこ	5日 ・鮭の蒸し煮 ・茹で野菜 ・厚揚げと玉ねぎのみそ汁	6日 ・鶏肉とさつま芋の煮物 ・ほうれん草の海苔和え ・大根のみそ汁	7日 ・厚揚げの野菜あんかけ ・春キャベツのおかか煮 ・わかめのすまし汁
10日 ・豆腐のひき肉あん ・春雨とキャベツの和え物 ・もやしと人参のみそ汁	11日 ・魚のごま焼き ・ブロッコリーと人参のおかか和え ・白玉麩と玉ねぎのすまし汁	12日 ・厚揚げとじゃが芋の煮物 ・青菜の白和え ・豆腐のみそ汁	13日 ・鮭の蒸し焼き ・茹でブロッコリー ・野菜スープ	14日 ・鶏肉の照り焼き ・ほうれん草と人参の和え物 ・じゃが芋のみそ汁
17日 ・魚の塩焼き ・茹で野菜 ・豆腐のすまし汁	18日 ・鶏すき ・青菜の柔らか煮 ・麩とわかめのみそ汁 ・おかかふりかけ	19日 ・じゃが芋のそぼろあん ・ブロッコリーのごま和え ・大根としいたけのみそ汁	20日 春分の日	21日 ・春野菜の煮物 ・青菜と春雨の和え物 ・白玉麩のすまし汁
24日 ・鮭のムニエル ・青菜とえのきの和え物 ・玉ねぎのすまし汁	25日 ・厚揚げのそぼろ煮 ・茹でさつま芋 ・ほうれん草のおかか和え ・わかめのスープ	26日 ・鶏ささみのうすくずあん ・ブロッコリーとわかめのおかか和え物 ・キャベツのみそ汁	27日 ・鶏肉とじゃが芋の煮物 ・人参のきんぴら ・茹でブロッコリー ・うすあげのみそ汁	28日 ・魚の照り焼き ・キャベツの煮浸し ・なめこのすまし汁
31日 新年度準備	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-between;">  <div style="text-align: center;"> <p>※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。</p> <p>※月齢や個人差に合わせて、形状を変更しています。</p> </div>  </div>			

