



3がっ こりすぐみのこんだて



R3. 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
1日 ・豆腐ハンバーグ ・青菜の和え物 ・さつま芋のみそ汁	2日 ・おでん ・ゆでブロッコリー ・春キャベツのスープ	3日 ・ささみのうすくずあん ・青菜と人参の和え物 ・じゃが芋のすまし汁	4日 ・鮭の塩こうじ焼き ・こじわり大根 ・きのこのみそ汁	5日 ・さつま芋と鶏肉の煮物 ・ブロッコリーのごま和え ・わかめのすまし汁
8日 ・魚のムニエル ・キャベツと青菜のごま和え ・きのこのすまし汁	9日 ・さけとじゃが芋のおやき ・エンドウと人参の和え物 ・白菜のみそ汁	10日 ・大根と揚げの煮物 ・キャベツのおかか和え ・青菜のすまし汁	11日 ・鶏団子 ・ブロッコリー ・さつま芋とひじきの和え物 ・豆腐のみそ汁	12日 ・肉じゃが ・青菜のおひたし ・玉ねぎのみそ汁
15日 ・カレイの塩焼き ・茹でじゃが ・青菜のおひたし ・厚揚げのみそ汁	16日 ・じゃが芋のそぼろ煮 ・ブロッコリー ・麩のすまし汁	17日 ・鶏肉のつくね焼き ・キャベツのごま和え ・きのこのみそ汁	18日 ・白身魚の蒸し煮 ・青菜と菜花のおひたし ・うすあげとわかめの うどん汁	19日 ・治部煮 ・キャベツの梅和え ・豆腐のすまし汁
22日 ・魚のあんかけ ・茹で野菜 ・春雨のスープ	23日 ・さつま芋としらすのお焼き ・ブロッコリーと 人参のおかか和え ・白菜のみそ汁	24日 ・鶏肉とごぼうの煮物 ・菜花のごま和え ・玉ねぎとしいたけの みそ汁	25日 ・春野菜のポトフ ・海藻スープ ・いちご	26日 ・魚の塩焼き ・青菜のおひたし ・やきじゃが ・にゅうめん汁
29日 ・魚のごま焼き ・さつま芋と人参の煮物 ・ゆでブロッコリー ・きのこのみそ汁	30日 ・がんもとじゃが芋の煮物 ・青菜のおひたし ・キャベツのすまし汁	31日 ・鶏じゃが ・白菜のごま和え ・わかめのスープ	* 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。	

