## 目標

楽しく食事をする中で園の食事に慣れる 初めての園生活、進級して新しいクラスでの生活が始まります。 食事の時間が大好きで、楽しい時間になるように私達も心がけます。

## 食事を通して、健康な心と体を育てます。

- ~ 我園のこだわり ~
- ●ごはんをしっかり食べる。お米は鯖江産のもので、五分づきです。 ●汁物、煮物、スープに使うだしは、煮干し、昆布、かつお節から取り、
- 化学調味料は一切使用しません。
- ●野菜は旬の物で、できるだけ地元の新鮮なものを使います。 (子供達が園の畑で育てた野菜も使います。)
- ●魚、大豆、海藻、野菜を多く使い、和食中心の献立にしています。
- ●梅干し、漬物(たくあん・糠漬け)や味噌、塩麹を手作りし取り入れています。 ●アレルギー除去食にも対応し、牛乳、乳製品、卵は給食に使用しません。
- ●食への興味や関心、喜び楽しさを感じられる様に働きかけます。

## お知らせとお願い

●新園児さんへ

慣らし保育中は、おにぎりと果物を園で用意します。

● きりん・ぞう・らいおん組さんへ

毎日、ごはんを持ってきてください。(ふりかけはかけないでく ださい。)ただし、ごはんの日・カレーの日は園でごはんを用意 します。(献立表に色付けがしてあります。)

- ★土曜日保育を希望される方は給食がありませんので、おかず付 きのお弁当をお持ちください。
- ★おにぎり弁当の日は、うさぎ・きりん・ぞう・らいおん組のお子 様は、おにぎりのみお持ちください。
- ★玄関横に、その日の給食と給食室からのメッセージを展示し、 ホームページでは、食育の取り組みや、食事の様子等を載せて います。お子様と一緒にご覧ください。
- ★朝食は午前中の活動の源となります。 早寝早起きをして、朝ごはんを食べて登園しましょう。

食に関する相談などありましたら、 気軽に給食室までお声がけください。

月曜日	火曜日 >	水曜日 >	木曜日 >	金曜日	土曜日
★印は手作りおやつの ※旬の果物を週に1~2 ※『カレーの日』は、3歳. スプーンをお持ちくだ: ※年齢や行事等により、 一部変更する場合があ	回使用しています。 以上児のお子さんも、 さい。	<b>ごはんの日</b> (ごはんはいりません)		1 ・肉じゃが ・キャベツと 青菜の和え物 ・りんご	2 入園式
4 ・魚のムニエル ・青菜とえのきの和え物 ・白玉麩のすまし汁 ★人参の蒸しパン(3歳未満児)	5 ・鶏肉の唐揚げ ・ポテトサラダ ・豆腐のみそ汁	6 ・新じゃがごはん ・スナップえんどうの和え物 ・あさりのみそ汁	7 ・魚の塩焼き ・春雨のサラダ ・青菜のすまし汁  ★人参の蒸しパン(3歳以上児)	8 おにぎり弁当の日 (うさぎ・きりん・ぞう・らいおん組) おにぎりのみお持ちください	9 お弁当 (おかずを忘れずに) 持参ください
11 ・春野菜のシチュー ・青菜と 切干し大根の和え物 ・りんご	12 ・鮭の塩麴焼き ・スナップえんどう ・焼きじゃが芋 ・えのきと みつばのすまし汁	13 ・蕗とうす揚げのごはん ・青菜と ちりめんのおひたし ・新玉ねぎみそ汁	14 カレーの日 ・ しんよこえカレー ・ 春キャベツと わかめの酢の物 ・ いちご	15 ・魚のごまみそ焼き ・ブロッコリーの和え物 ・じゃが芋のすまし汁  ★りんご寒天	16
18 ・白身魚のフライ ・春キャベツと もやしの赤しそ和え ・わかめのすまし汁	19 ・厚揚げの肉巻き ・焼きさつま芋 ・茹でブロッコリー ・麩と玉ねぎのすまし汁 ★よもぎ団子(3歳以上児)	20 ・鮭とみつばのごはん ・青菜と うす揚げの和え物 ・きのこのみそ汁	21 ・がんもとじゃが芋の煮物 ・菜花のおひたし ・昆布の佃煮  ★よもぎおはぎ(3歳未満児)	22 ・酢鶏 ・ブロッコリーのごま和え ・いちご	23 同 上
25 ・魚のカレー焼き ・スナップえんどうと じゃが芋のおかか和え ・春キャベツのすまし汁	26 ・春雨入り麻婆豆腐 ・ブロッコリーと コーンのサラダ ・ジューシーフルーツ	27 ・たけのこ入り かき込みではん ・青菜ともやしのナムル ・花麩のすまし汁	28 ・鮭と 春キャベツの蒸し焼き ・焼きじゃが芋 ・にゅうめん汁	29 昭和の日	30 同 上