

4月 給食だより

大在こども園

入園、進級おめでとうございます

ぽかぽかと暖かな陽気と共に新しい一年がスタートしました。新しいクラスになって、そして初めてこども園という場所で過ごすことになって園児の皆さんははは大変ドキドキしていることでしょう。こども園で食べる給食やおやつで園児の皆さんが楽しく元気に登園してもらえたらなあと考えています。

きく、うめ、ふじぐみの保護者の方

きく、うめ、ふじぐみさんは給食を食べるときに自分のお箸を使います。スプーンやフォークが必要な給食やおやつの際は園の物を使います。お箸や箸箱には記名をお願いします。お箸のサイズは3~4歳で14.5センチの物、5~6歳では16センチの物と言われています。手のサイズは個人差がありますので手の大きさにあったものにしましょう。

献立について

園で出される給食は栄養についてを考えているのはもちろんですが、旬の野菜や果物をとりいれたり、大分に伝わる郷土料理や和食とよばれる日本で昔から食べられている献立をとりいれています。

なかなかなじみの薄い食材や、調理法で園児の皆さんは戸惑うことも多いでしょう。しかし、こども園でいつか食べなれて親しんでいただけたらと考えています。

4月の食育目標

楽しく食べる

こども園には3歳以上児の棟にも、3歳未満児の棟にもそれぞれ栄養士がいます。食事について気になることや、アレルギー等についてのご質問ご相談はいつでも承ります。お気軽にどうぞ。

4月のメニュー

平成30年度

日	曜	主 調	メ ニ ュー	10時のおやつ	3時のおやつ
1	日		入園式		
2	月		入園式		
3	火	肉 汁	カレー汁 春雨サラダ パナナ	きな粉ウエハース	おからケーキ
4	水	豆 炒	麻婆豆腐 青菜のおかか和え オレンジ	海苔せんべい	メルティブレーク
5	木	魚 揚	魚のチーズフライ 胡瓜とわかめの酢の物 いちご	人参せんべい	ヨーグルト・動物ビスケット
6	金	肉 炒	肉野菜炒め 南瓜サラダ りんご	ごほうすなック	きな粉団子
7	土		ミートスパゲティー パン 桃缶	ほうれん草せんべい	香の唐
8	日				
9	月	魚 焼	魚のお好み焼き風 スナップエンドウのソテー 人参の甘煮 パイン	五穀クッキー	あんぱん
10	火	豆 炒	炒り豆腐 ツナとワカメのさっと煮 パナナ	カリポテスナック	ちんすこう
11	水	肉 煮	鶏肉のマーマレード煮 花畑サラダ りんご	山芋スナック	源氏パイ
12	木	卵 焼	ピザ風卵焼き 切り昆布の当座煮 いちご	えびせんべい	牛乳もち
13	金	肉 揚	とり天 中華風酢の物 ミニトマト オレンジ	のりものビスケット	☆野菜のパウンドケーキ
14	土		ぎつねうどん パン パナナ	小魚スナック	パウムクーヘン
15	日				
16	月	魚 焼	鮭のムニエルラビゴットソースがけ ひじきの炒め煮 パイン	えびせんべい	ヤクルト・お米リング
17	火	卵 汁	洋風かき玉汁 肉と野菜の変わりキンピラ パナナ	きな粉ウエハース	ふかし芋
18	水	豆 焼	ぎせい豆腐 アスパラとベーコンのソテー オレンジ	海苔せんべい	青菜のおにぎり
19	木	肉 炒	生姜焼き ポテトサラダ いちご	人参せんべい	ゴマきな粉トースト
20	金	魚 揚	魚のコーンクリーム揚げ 小松菜ときのこの煮びたし りんご	ごほうすなック	人参ゼリー
21	土		焼きそば パン パナナ	ほうれん草せんべい	チョコイス
22	日				
23	月	肉 汁	シチュー チリメン入り煮昆布 パイン	五穀クッキー	豆腐のブラウニー
24	火	豆 煮	凍り豆腐のオランダ煮 ニラともやしのだんムル パナナ	カリポテスナック	チーズ・おさつチップス
25	水	魚 焼	魚の香草パン粉焼き ポパイサラダ いちご	山芋スナック	桜色蒸しパン
26	木	肉 焼	レバー入りミートローフ 春キャベツの昆布茶和え オレンジ	えびせんべい	フライドポテト
27	金		お見知り遠足		
28	土		三色丼 若竹汁 桃缶	小魚スナック	あんぱんまんのソフトせんべい
29	日		昭 和 の 日		
30	月		振 替 休 日		

☆ 新メニュー 手作りおやつ

