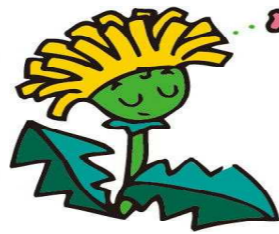


3がつ

つるみね保育園



給食だより



2018.2.28
担当 黒木 泉

早いもので今年度も残り1ヶ月となり、進級、卒園の時期がやってきました。
元気タイムを通して子どもたちとふれあう場をもち、少しずつ食材にも興味をもってくれるようになっていきました。特に毎月一回作る他県や海外の郷土料理を、とても楽しみにしてくれているようです。「次は、どこの郷土料理？」と聞きに来てくれたりするほどです。元気タイムを始めて5年。子どもたちのおかげもあって、いろんなことを学ばせていただいています。保護者の方からもたくさんメッセージなどいただき、とても励みになり感謝でいっぱいです。1年間、ご理解、ご協力をいただきまして、本当にありがとうございました。

月	火	水	木	金	土
			1	2	3
			 遠足	鶏肉のチーズ焼き 三色ゴマ和え みそ汁・フルーツ カルピス・ひなあられ	月見うどん 大豆のうま煮 フルーツ ヤクルト・せんべい
5	6	7	8	9	10
枝豆とコーンのフリッター ブロッコリーのごま酢和え 若竹スープ フルーツドーナツ	きんぴらごぼう 南瓜サラダ みそ汁 おにぎり(さつまいも)	納豆スパゲティ 卵スープ フルーツ プリッツ	鮭のミラノ風 小魚の佃煮 みそ汁・フルーツ 揚げごぼう・せんべい	ミートボールのケチャップ煮 大根サラダ すまし汁 ビスケット	パン 飲み物 ヤクルト・せんべい
12	13	14	15	16	17
豚肉とアスパラの炒め物 さつまいものレモン煮 呉汁 サーターアンダギー	筑前煮 小魚の佃煮 みそ汁・フルーツ モモ缶	シーフードカレー レタスの和え物 フルーツ クッキー	鶏肉の甘辛煮 ミモザサラダ コーンポタージュ 牛乳くずもち	白身魚のソースがけ ほうれん草としめじのソテー イタリアンスープ おにぎり(しそ昆布)	麻婆ラーメン ブロッコリーの白和え フルーツ ヤクルト・せんべい
19	20	21	22	23	24
高野豆腐と野菜の炒め煮 小魚の佃煮 みそ汁・フルーツ ふくれ菓子	魚コロッケ いんげんのごまネーズ和え 青のりのすまし汁 バナナ	春分の日	豆腐ハンバーグ キャベツサラダ みそ汁 フライドおさつ	ささみのケチャップあんかけ ワンタンスープ フルーツ ビスケット	煮込みうどん めんたいサラダ フルーツ ヤクルト・せんべい
26	27	28	29	30	31
野菜とレバーのケチャップ煮 白菜ののり和え ワカメスープ みかんケーキ	長野県の郷土料理 ごぼうと豚肉の土佐煮 ブロッコリーのツナマヨ かに玉スープ にらせんべい	ししゃものふわふわ揚げ 海藻サラダ ささみと菜の花のスープ カレーピラフ	鶏肉と筍のつくね ひじきの炒り煮 みそ汁 ぶどうぱん	白身魚のタルタルがけ いんげんのソテー すまし汁・フルーツ プリン	休園日



2月27日の給食バイキング！！
あらかじめ元気タイムでは、みんなで楽しく食事をするために、バランスよく選んで食べること、食事マナーなどの話しをしていました。バイキング給食当日、料理を目の前にし、とても嬉しそうに赤・黄・緑の料理をとっていく子どもたち。意外にも盛りつけが上手なことにビックリ！！(^▽^)お友達との会話も楽しみなが、満足ゆくまで食べていましたよ！