




# 令和3年7月のメニュー

きそろ幼稚園

月		火		水		木		金	
 <p>★収穫できました★ 玉ねぎ…6/4 みそ汁 万能ねぎ…6/16 みそ汁、6/18 すまし汁</p> <p>●都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。</p>				<p>1</p> <p>ロールパン スペイン風オムレツ (卵・玉ねぎ・しめじ・人参・じゃが芋・赤パプリカ・ピーマン・ベーコン・チーズ) コンソメスープ (キャベツ・ブロッコリー・人参・玉ねぎ) プルーン</p>		<p>2</p> <p>ごはん レバーハンバーグ (豚ひき肉・鶏レバー・たまねぎ・人参・卵・パン粉) じゃこサラダ (レタス・きゅうり・じゃこ・ひじき・ごま油) みそ汁 (油揚げ・モロヘイヤ・なす)</p>			
5	代 休	6	<p>ごはん 鶏肉団子の甘酢あんかけ (鶏ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・片栗粉) ごま和え (小松菜・もやし・人参・ひじき・すりごま) みそ汁 (豆腐・切干大根・わかめ)</p>	7	<p>ちらし寿司 (米・竹の子・人参・油揚げ・れんこん・かんぴょう・干しいたけ・卵・きざみのり・絹さや・白ごま) さばの塩焼き(さば) おかか和え (ブロッコリー・かつお節) すまし汁(しめじ・冬瓜・オクラ)</p>	8	午前保育	9	お泊まり保育
12	<p>ごはん ホイコーロー (豚肉・キャベツ・玉ねぎ・ピーマン・赤パプリカ・みそ・ごま油) かぼちゃの煮物(かぼちゃ) すまし汁 (豆腐・モロヘイヤ・万能ねぎ)</p>	13	<p>お好み焼き (お好み焼き粉・豚肉・キャベツ・桜エビ・天かす・焼きそば麺・卵・青のり・かつお節・お好みソース・マヨネーズ) ゆでとうもろこし(とうもろこし)</p>	14	<p>ごはん 鶏肉の香味焼き (鶏肉・白ごま・万能ねぎ) なすのみそ炒め (なす・人参・玉ねぎ・ピーマン・みそ・ごま油) すまし汁 (なると・しめじ・わかめ)</p>	15	<p>ジャージャーうどん (ゆでうどん・豚ひき肉・レタス・きゅうり・トマト・もやし・卵・長ねぎ・オクラ・みそ・ごま油) バナナ</p>		

## <最近の様子>

### 年少

苦手な物にもチャレンジ!  
完食目指して頑張っています。  
一人で食べられる子も増えてきて、「お茶碗に残った米粒も自分で集めて食べてみよう」と声をかけています。

### 年中

年少組の頃より、苦手な物も頑張って食べたり、一人一人食べられる量が増えてきました。一方、まだ食事中に手が止まったり、正しい姿勢で食事ができていない様子も伺えます。  
◎45～50分を目標に食べ終わる  
◎自分の食べられる量を把握する  
この2点を意識しながら楽しく食べています。  
夏休み中、お家でも食事のマナーを気にかけてながら食べられるといいですね。

### 年長

姿勢やお箸の持ち方、お皿の置き方、お椀の持ち方など気にしながら、最初の10分位は話をせずに食べています。まだまだお箸の持ち方が苦手な子もいるので、時間を見て、スプーンやフォークタイムを設けておかわりをたくさんできるようにしています。食事時間は30分～40分以内にはしています。姿勢がいいと食べこぼしも少なくなります。  
この夏がチャンス!!  
お箸の持ち方を含め、ご家庭と一緒にゆっくりと食事マナーについて見直してみてください♪

## <7/3 土曜参観日>

夏野菜チキンカレーライス  
(米・麦・鶏肉・玉ねぎ・人参・なす・かぼちゃ・トマト・ズッキーニ・じゃが芋・カレールー)  
浅漬け(きゅうり・ゆかり)  
ゆでとうもろこし(とうもろこし)