

月		火		水		木		金			
1	<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)</p> <p>かぼちゃの甘煮 (かぼちゃ)</p> <p>すまし汁 (豆腐・モロヘイヤ・わかめ)</p>	2	<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)</p> <p>ナムル (もやし・きゅうり・人参・おかひじき・白ごま・ごま油)</p> <p>みそ汁 (油揚げ・小松菜・切干大根)</p>	3	<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)</p> <p>魚の塩焼き(さごし)</p> <p>おかか和え (ブロッコリー・かつお節)</p> <p>すまし汁(なると・冬瓜・オクラ・人参)</p>	4	お泊まり保育		5	お泊まり保育	
8	<p>ごはん タンドリーチキン (鶏肉・ヨーグルト・ケチャップ・カレー粉)</p> <p>なすのみそ炒め (なす・人参・玉ねぎ・ピーマン・みそ・ごま油)</p> <p>すまし汁 (豆腐・えのき・青梗菜)</p>	9	<p>ごはん 煮魚(赤魚・しょうが)</p> <p>春雨サラダ (春雨・きゅうり・人参・もやし・ひじき・切干大根・わかめ・ハム・ごま油)</p> <p>みそ汁 (油揚げ・小松菜・玉ねぎ)</p>	10	<p>雑穀ごはん(米・雑穀)</p> <p>野菜たっぷり夏マーボー (豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・なす・ピーマン・トマト・みそ・ごま油)</p> <p>酢漬け (きゅうり・かぶ・人参)</p> <p>かきたま汁 (卵・切干大根・かぶの葉)</p>	11	<p>ロールパン</p> <p>ポイルウイナー (ウイナー)</p> <p>グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油)</p> <p>ミネストローネスープ (鶏肉・人参・しめじ・じゃが芋・玉ねぎ・キャベツ・大豆水煮・マカロニ・トマトジュース)</p>		12	<p>夏野菜カレーライス (米・麦・豚肉・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)</p> <p>浅漬け(きゅうり・ゆかり)</p> <p>プルーン</p>	
15	海の日		16	<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>★園でとれた野菜を給食に出しました★</p> <p>ねぎ・・・5/22 みそ汁</p> <p>大葉・・・5/23 じゃこサラダ</p>							



1学期の給食の様子

年少

給食が始まった頃よりも子どもたちの食べる量が増えてきました。
苦手な食べ物にもひと口は挑戦し、食べられたことを喜んでます!



年中

完食を目指してモリモリ食べる年中さん。
特に好きなメニューは・・・?
どれも人気で選ばません♥
改めて、スプーン、フォークの持ち方と姿勢を確認しています。
2学期からはお箸も始まりますので、ご家庭でも練習してみてください!

年長

白米はもちろん、汁物・お野菜までまんべんなくよく食べ、完食の日が多いです。
お友だちとのおしゃべりに夢中になりすぎてしまう子もいますが、ごちそうさまの時間ギリギリに滑り込みでおかわりをしにきます・・・(笑)