



月		火		水		木		金		
3	<p>鉄骨いなりちらし寿司 (米・竹の子・人参・ひじき・干しいたけ・れんこん・かんぴょう・油揚げ・絹さや・干し桜えび・白ごま・卵・きざみのり)</p> <p>ポイルウインナー (ウインナー)</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・三つ葉・わかめ)</p>	4	<p>ごはん</p> <p>★すき焼き風煮 (牛肉・白菜・玉ねぎ・しめじ・焼き豆腐・白滝)</p> <p>★さつま芋のレモン煮 (さつま芋・レモン汁)</p> <p>みそ汁 (ほうれん草・長ねぎ・麩・切干大根)</p>	5	<p>★ロールパン</p> <p>★パンプキンシチュー (鶏肉・かぼちゃ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・牛乳・米粉・バター・コンソメ)</p> <p>★グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油)</p>	6	<p>ごはん</p> <p>★白身魚のケチャップあんかけ (ホキ・玉ねぎ・ピーマン・赤パプリカ・ケチャップ・片栗粉)</p> <p>★納豆和え (ひきわり納豆・小松菜・もやし・人参・のり)</p> <p>みそ汁 (油揚げ・キャベツ・えのき・長ねぎ)</p>	7	<p>卒園を祝う会</p>	
★は年長さんのリクエストメニューです!										
10	<p>ごはん</p> <p>★鶏のから揚げ (鶏肉・玉ねぎ・片栗粉)</p> <p>★ナムル (きゅうり・もやし・人参・ひじき・白ごま・ごま油)</p> <p>みそ汁 (白菜・麩・小松菜)</p>	11	<p>★焼きそば (焼きそば麺・豚肉・キャベツ・人参・もやし・ピーマン・玉ねぎ・切干大根・ソース・青さのり)</p> <p>★中華風コンスープ (コンクリーム缶・卵・万能ねぎ・片栗粉)</p> <p>いちご</p>	12	<p>ごはん</p> <p>★鶏肉の塩麹焼き (鶏肉・塩麹)</p> <p>★ごま和え (ほうれん草・もやし・人参・すりごま)</p> <p>★みそ汁 (なめこ・豆腐・長ねぎ)</p>	13	<p>★きのこごはん (米・舞茸・しめじ・油揚げ)</p> <p>★さごしの塩焼き(さごし)</p> <p>★酢の物 (きゅうり・わかめ・かにかまぼこ)</p> <p>みそ汁 (大根・青梗菜・玉ねぎ)</p>	14	<p>★バターチキンカレーライス (米・麦・鶏肉・人参・玉ねぎ・じゃが芋・トマト缶・バター・牛乳・カレールー)</p> <p>★酢漬け (きゅうり・人参・かぶ)</p> <p>★うさぎりんご (りんご)</p>	

これまでは家族のために何となくおにぎりを作っていましたか、子どもたちと一緒に塩と水と米だけを握ったおにぎりかいつも以上においしく感じました。試食した給食は野菜たっぷり消化にも優しく感じました。
貴重な経験ができました。

同じ事を繰り返すだけでなく、新しいメニューや残食をなくす工夫など常に子どもたちの今を考えてくださっているのがとても印象的でした。
おかわり争奪戦になるほどのおいしい給食を3回も試食できて嬉しかったです!

給食委員さんの感想

食材や味付け、行事食や畑でとれた野菜の加工など多方面から食育ができるんだと勉強になりました。毎日たくさんの種類の野菜を使うことで彩りも良く、園の採れた野菜が利用されているのも素敵だと感じました。ほほい残食から子どもたちの苦手を見つけアレンジを加えたり日々試行錯誤して下さることに感謝です。

毎月もらう献立表だけでは知り得なかった新メニューやリニューアルメニュー、各クラスの残食状況などを知ることができました。
試食の給食も温かくおいしく味付けや切り方など参考になりました。給食委員は終了しますが給食メニューの話は今後も知りたいのでInstagramなど載せていただけたら嬉しいです。

園でとれた野菜をたくさん使ったメニューは食育にとっても良いと思いました。
初めて食べたメニューやアレンジがあり、家でも挑戦するようになりました。
おにぎり作りでは普段見られない子どもたちの姿が見られとても良かったです!

献立表を見ながら、園長先生、給食さん、他のお母さんたちと季節の野菜や調理方法など今まで知らなかった事を知ることができて参考になりました。いつもInstagramで拝見していた給食を食べる事ができ、嬉しかったです。どのメニューも体にも心にも優しくおいしかったです。

4月と3月は全員、5月～2月は各学年から1名ずつ委員会に参加し、メニューの検討や試食をしていただきました。
11月にはおにぎりづくりのお手伝いも。

一年間
ありがとうございました。

★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。