

令和7年4月のメニュー

きざろ幼稚園

月	火	水	木	金
<p>ご入園・ご進級 おめでとうございます</p> <p>●今月はお試し期間ですので、子供たちの食べやすい量になっています。</p> <p>●年少、年中組は25日のわかめごはんを「おにぎり」にします。</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>				
28	29	30		25
<p>カレーライス (米・豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・カレールー)</p> <p>酢漬け (きゅうり・人参・かぶ)</p>	<p>昭和の日</p>	<p>かき玉うどん (ゆでうどん・鶏もも肉・大根・人参・ごぼう・玉ねぎ・里芋・小松菜・しめじ・長ねぎ・卵)</p> <p>バナナ</p>		<p>わかめごはん (米・わかめごはんの素)</p> <p>ポイルウインナー(ウインナー)</p> <p>きゅうりの浅漬け (きゅうり・人参・塩昆布)</p> <p>みそ汁 (豚肉・さつまいも・キャベツ・長ねぎ)</p>

幼児期は食生活や食べ方の基礎をつくる大事な時期
ご家庭と園が協力して食べることを楽しめる子どもに育てていきましょう

1. 良い姿勢

背筋を伸ばして正しい姿勢
足は床に着いていますか？

2. 口を閉じてよく噛んで

もぐもぐとよく噛む

3. 肘をつかない

茶碗や汁椀は利き手と反対の手で持ちましょう
テーブルに置いたまま顔を近づけて食べない

4. 口に食べ物を入れたまま話さない

口から食べものがこぼれ出る
また、物が入ったままだと何を言っているかわからない

5. 食事中は立ち歩かない

食べ終わるまで座っている
トイレは食事前に済ませる

6. あいさつの意味を伝える

いただきますー米・肉・魚・野菜にはみんな命があり、
それを私たちが食べて生きている
食べることに感謝して無駄にしない
ごちそうさまー調理してくれた人
食べ物を生産してくれた人に
ありがとうの感謝をする

