

4月給食だより

令和5年3月28日
 中リガゴ子ども園
 栄養工 横山知沙

暖かい日が増え、春の訪れを感じられるようになりました。
 新しい環境、友だちといった変化にワクワク、ドキドキの4月。
 「みんなでごはんを食べるとおいしいな」「食べることで楽しいな」と
 感じられる給食の時間にしたいなと思っています。
 4月は、春の旬、アスパラ、新じゃが、ニラなどのおいしい食材を
 みんなで味わいながら、元気に過ごしていきたいと思ひます。

みんなで食べよう ~ 大人のマナー みられていますよ ~

食卓は、人間関係を育む場でもあります。家庭では家族
 みんなで、園では大好きなお友達とおなかをすかせて食べる食事は
 おいしく楽しい条件がそろっています。ただ集まればいいのではなく、
 子どもたちは憧れる大人のマナーもよく見えています。箸の持ち方や器の
 扱い方も大人のしぐさをよく見てまねをしようとします。そんな子どもたちの
 手本としては、食事ときのテレビや携帯電話は不要かもしれません。
 大人のわたしたち自身がよいマナーで食事ができよう、気をつけてみましょう。



おねがい (主食持参の子)

- ・献立表の日付に○のついている日は、スプーンも持たせて下さい。
- ・パン給食の日は、箸・スプーンはいりません。
- ・お楽しみ献立の日は箸はいりません。

給食献立表 4月

日付	献立	おやつ	日付	献立	おやつ
② (火)	牛丼 白菜の浸し オレンジ	蒸パン	16 (火)	炊めビーフン かえりのごまがらめ オレンジ	じこ薬 めし
3 (水)	いなこ煮 茹ろっこソー バナナ	おかか おにぎツ	17 (水)	和風ハンバーグ 人参の甘煮 ごま酢和え パイン	トースト チーズパン
4 (木)	焼魚 短冊サラダ 粉ふきいも オレンジ	ラスク	18 (木)	《お楽しみ献立》 《主食はいりません》	米粉の ちりめん
⑤ (金)	肉みそ丼 キャベツの浸し バナナ	みたらし ポテト	19 (金)	ムニエル じゃがいもの煮付 小松菜とじきの和えの バナナ	きんぎょ 豆乳蒸パン
6 (土)	《パン給食》 《主食はいりません》	おかし	20 (土)	《パン給食》 《主食はいりません》	おかし
8 (月)	豚肉の生煮焼 バイロポテト キャベツのレモン酢和え オレンジ	チョコレート フッキー	22 (月)	《自家弁当持参》	じこのセ トースト
9 (火)	ゴロケ 糸切ソウの煮付 茹ろっこ パイン	シム サンド	23 (火)	魚の酢豚風 きゃうりの即席漬 オレンジ	たいのこ ごはん
10 (水)	野菜のあんかけうどん 納豆の石焼和え オレンジ	黒蒸し パン	24 (水)	アスパラとキャベツのみそ炊め チーズポテト バナナ	みかん 寒天
11 (木)	魚のソシ焼 粉ふきいも 中華風サラダ バナナ	ちんすこう	②⑤ (木)	かきあげ丼 酢のもの パイン	アスパラの チーズパイ
⑫ (金)	ハッシュドビーフ オレンジ 大根ときゃうりの和風サラダ	りんご ゼリー	26 (金)	牛肉の甘辛煮 茹ろっこ 切干大根の煮付 オレンジ	トロ生 米粉シフォン
⑬ (土)	炊め豆腐 パイン ほうれん草のごま和え	おかし	②⑦ (土)	中華丼 ごまきゃうり パイン	おかし
15 (月)	卵の野山焼 塩もみきゃう シーマンポテト バナナ	シム パイ	30 (火)	鶏肉のチーズ焼 茹ろっこ じゃがいものきんぴら オレンジ	にやめん