



月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
入園式 進級式	豚みそ焼き・お餅とおめかすだ 中華スープ・果物	焼魚・わかず根煮もの・味噌汁 果物	お餅やのめんかつ・ぶろっこり 卵スープ・果物	カレー・カレーうどん・チーズ	かんの汁揚げ・南山甘煮 おめかす汁・果物
	授乳 お餅 お餅	授乳 お茶 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅
9	10	11	12	13	14
酢豚・中華スープ・果物	豚肉・小松菜・たれ・味噌汁 果物	ゆり豆腐・しおねえ・清汁 果物	お餅やのめんかつ・味噌汁 おめかす汁・果物	魚・照焼・しおねえ・味噌汁 果物	筑前煮・煮豆・清汁 果物
授乳 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅
16	17	18	19	20	21
鶏肉の甘辛煮・お餅とおめかす おめかす汁・果物	豚肉・香り揚げ・春雨ソテー 味噌汁・果物	お餅やのめんかつ・うずら豆腐・清汁 果物	南山のさば豆腐・たれ・味噌汁 果物	焼魚・お餅やのめんかつ・清汁 果物	お餅やのめんかつ・味噌汁 おめかす汁・果物
授乳 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅
23	24	25	26	27	28
鶏肉のつくね焼き・お餅とおめかす 味噌汁・果物	焼魚・納豆おえ・わかず汁 果物	お餅やのめんかつ・お餅やのめんかつ お餅やのめんかつ・果物	魚・お餅やのめんかつ・味噌汁 果物	豚肉・南蛮揚げ・お餅・清汁 果物	お餅やのめんかつ・お餅やのめんかつ お餅やのめんかつ・果物
授乳 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅	授乳 お餅 お餅
30	振替休日				



《 献立表について 》

◎上段：昼食おかず
※ 0歳児の赤ちゃんには、その日の材料を使って離乳食を作ります。
※ 3歳未満児の主食は、基本的に「麦ご飯」です。

◎下段：
【左】午前おやつ（3歳未満児）
【右】午後おやつ（全園児）

《 注意事項 》

◎土曜日以外は基本的に手作りおやつです。
◎めん類の時は、ご飯は少なめで結構です。
◎献立は、材料調達都合等で変更する場合があります。
◎延長保育時、18:00以降には、牛乳・お菓子のおやつが出ます。

子どもが「食」を通して学ぶことはたくさんあります。特に保育園における手作り給食・おめかすは、乳幼児にとって重要な意義を持っています。毎日の食事や栄養を摂るというだけでなく、生活全般にかかわる大切な学びの場なのです。

- 調理から果物・おいしい匂いから食への関心を呼び食欲をかきたてます。
- 出来たての食事や象徴的な雰囲気を感じることが出来ます。
- 楽しんで食べることで健康的な身体を作ります。
- 季節行事食で毎日変わる献立により、いろいろな時を体験し食育の花が咲きます。

保育園給食について

- ① 食事の手洗い・うがい等衛生面の重要性を学びます。
- ② 年長組では配膳当番をすることで自らすすんで手伝うことを覚えます。
- ③ 作る・食べる人の顔がわかるのでお互い親しみを持ち給食を楽しめるようになります。
- ④ たくさんのお友達と食べることで食事の楽しさや味も学ぶことが出来ます。
- ⑤ 私たちは肉・魚・野菜・果物等をいっただいで食べていることに感謝の気持ちを忘れずにいただきます。

＜豆・たけい類について＞

3歳頃までの子どもは喉が未発達で気道も狭いので、注意が必要です。小さな破片が気道に入ってしまうと体内の水分で膨張して形状が変わって詰まったり油分が溶け出し炎症を起したりする事があります。

それが気管炎や肺炎の原因にもなることがあるので、3歳未満児の給食では豆・たけい類は控えることにしています。

ご家庭でも気を付けて下さい。

