



5がつのこんだてひょう



令和6年 平田保育所

月	火	水	木	金
背筋をピンと伸ばして食べよう 姿勢を正して食べていますか？良い姿勢にするためのポイントを紹介します。 よい姿勢をつくるためのポイント  ※ 青字は新作メニューです。	1 (午前のおやつ0・1・2歳児) 麩のココアラスク・お茶 ごはん/かわちばんかん 松風焼き 春雨の酢の物 ブロッコリーのツナ和え ほうれん草のみそ汁 米粉のさつま芋蒸しパン 牛乳	2 みそスコーン お茶 ごはん 鶏肉の照り焼き 小松菜と切干大根の和え物 甘辛じゃが芋 豆腐のすまし汁 もちもちふきおにぎり 牛乳	3 憲法記念日  たけのこ皮むき (ぞう組) 	
6 振替休日  スナッフえんどうのすじどり (ぱんだ組)	7 きな粉マカロニ お茶 ごはん 豚肉のしょうが焼き ひじきのマリネ いんげんのごま和え 切干大根のみそ汁 しそおにぎり パスチャライズ牛乳	8 子どもの日献立 煮豆 お茶  こいのぼり寿司 魚の照り焼き 春キャベツの和え物 花麩のすまし汁 夏みかん お楽しみクッキー 牛乳	9 蒸しかぼちゃ お茶 ごはん 揚げ豆腐のそぼろあんかけ 彩り和え ごぼうの梅煮 しじみ汁 鮭おにぎり 牛乳	10 黒ごませんべい お茶 ごはん 魚のみそ焼き マカロニサラダ スナッフえんどうのおかか和え 五目汁/かわちばんかん 牛しぐれおにぎり 牛乳
13 ぱりぱりせんべい お茶 ごはん 鶏肉のさっぱり焼き あらめの煮物 じゃこきゅうり しめじのみそ汁 和風ツナおにぎり パスチャライズ牛乳	14 麩の黒糖がらめ お茶 ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き きくらげともやしのナムル 粉ふき芋 卵のすまし汁  五平餅 牛乳	15 きな粉豆 お茶 ごはん 魚の塩こうじ焼き きんぴらごぼう 春キャベツの浅漬け 豆乳入りみそ汁 わかめおにぎり 牛乳	16 弁当の日 高野豆腐のしっとりラスク風 お茶  炊き込みごはん 牛乳	17 人参プリッツ お茶 ごはん/かわちばんかん 魚の塩焼き こんぶとキャベツの中華だれ 煮豆 厚揚げのみそ汁  茶飯おにぎり 牛乳
20 野菜クラッカー お茶 ごはん 厚焼き卵  切干大根サラダ 小松菜のコーン和え えのきのみそ汁 のりおにぎり パスチャライズ牛乳	21 かりかりいりこ お茶 ごはん 豆腐ナゲット 春キャベツのサラダ 焼きかぼちゃ 油揚げのみそ汁 ごまチャーハン 牛乳	22 煮昆布 お茶 グリンピースごはん 鶏肉のレモンだれ おからサラダ セロリのきんぴら なめこ汁 新じゃが芋もち 牛乳	23 誕生会 もちもちおから お茶 ハヤシライス フレンチサラダ ゆでスナッフえんどう 夏みかん  米粉のケーキ ココアソース/牛乳	24 チーズ お茶 ごはん/かわちばんかん 魚のフライ チンゲン菜のオイスターソース炒め ブロッコリーのごま和え もやしのみそ汁 黒豆おにぎり 牛乳
27 りんご お茶 ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーの和え物 きこのしょうゆ焼き 豆腐のみそ汁 黒米おにぎり/かりかりいりこ パスチャライズ牛乳	28 のりごまクッキー お茶 ごはん/夏みかん 魚の衣焼き きゅうりとささみの酢の物 煮昆布 キャベツのみそ汁 チキンライス 牛乳	29 豆乳スープ お茶 ツナ麻婆丼 キャベツのしそ和え ボイルそら豆 春雨スープ かわちばんかん  ぱりぱりいりこせんべい 牛乳	30 みたらし団子 お茶 五穀ごはん さばのみそ煮 納豆和え 焼きアスパラ わかめのみそ汁 のりじゃこおにぎり 牛乳	31 いちごヨーグルト お茶 ごはん/夏みかん 肉じゃが まめなサラダ ブロッコリーの磯香和え はんぺん汁 鶏ごぼうおにぎり 牛乳

今月の目標

食事のマナーを知らう



新年度が始まり、子どもたちは新しい環境にも少しずつ慣れて元気に過ごし、給食やおやつを楽しく食べています。

私たち調理担当者は、子どもたちとのふれあいを通じて食事のマナーを伝えていきます。今回は、食器を持って正しい姿勢で食べることをポスターなどを使ってわかりやすく知らせます。

子どもは大人の様子をまねることでマナーを身につけていきます。ご家庭でも大人が手本を見せ、褒めてあげながら日々の食事の中で身につくようにしたいですね。

クッキング (よもぎ団子)



ぞう組さんが摘んだよもぎを使って、よもぎ団子づくりをしました。出来上がった団子は、きな粉をつけておいしくいただきました。午後のおやつは、みたらしあんにして、きな粉と両方の味を楽しむことができました。

こあら組さんから「おいしかったよ。ありがとう。」と声をかけてもらい、とても喜んでいたぞう組さんでした。

