



きゅうしよく しょうかい がつ
給食の紹介 3月

5歳児のサンプルです 2017年(平成29)年度

おおざきほいくしよ
(大崎保育所)

《給食》主食:菜の花ごはん 主菜:鶏の塩麹唐揚げ

副菜:ドレッシングサラダ 汁:むらくも汁 デザート:ゼリー



《3時のおやつ》ロールケーキ・りんごジュース





《給食》主菜:高野豆腐の煮物^{こうやとうふ にもの}(年長児リクエストメニュー)

副菜:白菜のおかか和え^{はくさい あ} 汁:みそ汁^{しる}さつま芋^{いも}玉ねぎにんじん デザート:はっさく



《3時のおやつ》ぜんざい^じ(年長児リクエストメニュー)・お茶^{ちや}





《給食》 主菜: 春野菜のキッシュ ^{はる やさい きっしゅ} 副菜: ごぼうと大豆のきんぴら ^{だいず}

汁: みそ汁 ^{あつあ} 厚揚げきゃべつ ^{しる} デザート: いちご



《3時のおやつ》 りんごとさつま芋の重ね煮 ^じ・スキムミルク ^{いち かさね に すき むみるく}





《給食》主菜汁:みそちゃんこ汁 副菜:ごぼうと大豆のきんぴら^{だいす}

デザート:いちご・プルーン



《3時のおやつ》ほうれんそうの蒸しパン(チーズ入り)・スキムミルク



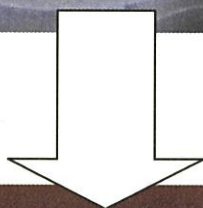


(三国保育所)

《給食》 主菜: のっぺい汁 副菜: 煮大豆^{にだいず} デザート: プルーン^{ぶるーん}



取り分けて調理しています



《離乳食》 生後11ヵ月児^{りにようしょく せいご かげつじ}

3月に入所した新入園児さんです^{にゅうしょ}

- ・ 出来上がりから取り分けて調理しています。(やわらかく煮直し、粗さ^{になお あら}ざみにして提供しています。)

汁は湯をたしてうすめています。^ゆ

- ・ 昆布や干し椎茸^{こんぶ ほ しいたけ}・こんにゃく等弾力^{などだんりょく}があり咀嚼しづらい食材は外しています。^{そしゃく しょうざい はず}





みはら
(御原保育所)

《3時のおやつ》 クッキング保育

手作りクレープ・幼児りんごジュース

4・5歳児クラスは、園児が生地を焼いて、ホイップクリームとフルーツを自分で
トッピングしていただきました。



子ども達が散歩して摘んできてくれた

『つくし』を『卵とじに』していただきました。

《給食》主菜:魚のハーブ(乾燥バジル)風味焼き 副菜:レモン和え

汁:ふわふわ卵のすまし汁:木綿豆腐卵 デザート:プルーン





《給食》主菜:鯖^{さば}のみそ煮^に 副菜:五目煮豆^{ごもくにまめ}

汁:すまし汁(はんぺん玉ねぎえのきわかめ) デザート:いちご



《3 時のおやつ》マカロニ^まあべ川^{かわ}・スキムミルク

