

給食室

あけましておめでとうございます。

年末年始のお休みが明け、少しずつ園での生活リズムを取り戻しながらお正月遊びを楽しみつつ、無理のないペースで日常の生活に戻れたらと思います。

今年は給食室職員一同、より一層【安心安全で美味しい給食づくり】を目指してまいりますので、今年一年もどうぞよろしくお願いいたします！

行事食予定

7日(水) お正月メニュー&七草の節句(人日の節句)

毎年1月7日は七草粥を食べて、1年間病気をせずに元気に過ごせるように願う日です。

保育園ではおやつにお粥ではなく七草おにぎりを提供します。

焼き鮭も一緒に混ぜ込んで食べやすくアレンジしている毎年人気のおにぎりです。

みんなの健康を願いながら心を込めて握ります。

9(金) 誕生会

今年最初の誕生会メニューはザクッと食感が楽しいクリスピーチキン、いつでも好評マカロニサラダ、コンソメスープ、ごはんです。

おやつには最後の正月気分ということでおしるこを提供します。

寒い冬の日におしるこの優しい甘さが身に沁みます



21(水) 郷土料理(広島県)

今月の郷土料理は広島県になります！

メニューはお好み焼き、ぬた和え、うずみの汁、ごはん。

おやつには いがもち を作ります。

関西風のお好み焼きと違って広島風のお好み焼きは豚バラ肉ではなくミンチを使ったり、中華麺を入れるなどの違いがあって普段食べているものとまた一味違う仕上がりになります。

同じ料理でも地域によって違いがあることを感じてもらえればと思います。



←広島風



関西風→

🎄 クリスマス会メニュー 🎄

12/17(水)は園のクリスマス会ということで特別なクリスマスメニューを作りました☆
今回はなでしこでは珍しくパン給食に挑戦してみました。

フンワリしていてそのまま食べても美味しい背割りのコッペパンに
クリスマスと言えばのクリームシチューに

皆大好きな鶏の唐揚げとサッと食べやすいキャベツのコールスローサラダをつけた
普段とは一風変わったクリスマスらしいスペシャルメニューとなりました。

パンにシチューをつけてみたり、背割りのパンに唐揚げとサラダを挟んでオリジナルの
唐揚げドッグにしてみたり、各々「自分で食べ方を選択する」経験もできたのかなと思います。

おやつには今回初登場となる乳、卵アレルギーのお友だちもみんなと一緒に食べられる
雪の積もったクリスマスツリーをイメージした”和風モンブラン”を作りました！
美味しかった！！と子どもたちにも喜んでもらえました😊



	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ g)
3歳未満	467	19	15.7	299	1.5	188
3歳以上	561	22	16.5	257	2.1	207

	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
3歳未満	32	0.43	23	2.9	1.3
3歳以上	0.39	0.39	29	4.2	1.7