



食育だより

令和5年4月1日発行 豊川こども園給食

ご入園、ご進級おめでとうございます。

新入園のお友達はドキドキの毎日、そして進級のお友達は新しいお部屋での生活が始まりますね。

給食室では旬の食材を使った安全で美味しい給食を提供していきます。

行事食やお誕生日ケーキも楽しみにしてくださいね☆

今年度も一年間よろしくお祈りします。

3月のおすすめメニュー

大根と竹輪の
ゴマなます



材料(4人分)

- ・竹輪 20g
- ・油揚げ 15g
- ・わかめ 2g
- ・人参 30g
- ・大根 120g
- ・きゅうり 20g
- ・砂糖 小さじ1
- ・すりごま 4g
- ・酢 8g
- ・醤油 1g
- ・塩 少々

- ① 大根、きゅうり、人参を細く切り、塩もみしておく
- ② ちくわも同じように細く切る
- ③ 油揚げは茹でて油抜きし細く切る
- ④ ①を絞りボウルに②③も入れ、調味料で合わせたら完成



メニュー

- ※エビフライ
- ※ひな祭りポテトサラダ
- ※橘ブロッコリー
- おやつ
- ※桜餅風いちご大福
- ※ひなあられ



ひな祭り

毎年楽しみにしている行事食!! 今回のひなまつりメニューも新しく考えました。エビフライはおかわりもすぐなくなるくらい大人気☆毎回喜んでくれることもたちを見て本当に嬉しく思います。おやつも求肥を手作りし、おいしいいちご大福ができました。



三食食品群



ホールでは黙食を心がけ給食を食べられるようになってきた桃組さん。4月の頃に比べお兄さんお姉さんになり今日の給食は何が入っているかなど、三食食品群を見ながら興味深々です。今月からは桜組さんもホールでの食事に仲間入り。新しい環境が楽しみです☆



お誕生日ケーキ



※ミッフィシュークリーム※
クッキーシューの生地と中のカスタードクリームを手作りし、おいしく出来ました☆
「おいしい〜」とおかわりの行列が出来ました♡

カレーパンマン



黒糖マフィン



4月のこんだて

月	火	水	木	金	土
					Ⅱ 入学式・進級式 しんぎゅうおめでとう
Ⅲ チキンカレー 福神漬け 海藻サラダ 豆乳もち	Ⅳ ヤンニョムチキン 大根サラダ トマト りんごジャムサンド	Ⅴ 厚揚げと里芋の煮物 ウインナー 果物 ロールケーキ	Ⅵ 魚のピカタ 野菜の白和え サニーレタス ボンデ黒糖	Ⅶ 春のオムレツ スパゲティサラダ スナップえんどう・果物 黄粉団子	Ⅷ 和風スパゲティ 棒チーズ お菓子
Ⅹ 若竹汁 レバーの唐揚げ 枝豆 豆乳ホットケーキ	Ⅺ 魚のバーベキュー風 ほうれん草のごま和え トマト じゃが丸くん	Ⅻ 豆腐の中華煮 揚げシュウマイ 果物 パン	Ⅼ スペイン風オムレツ きゅうりと竹輪のゴマネーズ スナップえんどう おなかチーズおにぎり	Ⅽ お弁当の日 野菜のチヂミ	Ⅾ 親子うどん ミニゼリー お菓子
ⅰ ハッシュドビーフ フルーツヨーグルト 春キャベツのマフィン	ⅱ 鯛のごぼう天 しらすとキャベツのさっぱり煮 トマト マシュマロクラッカー・カルビスゼリー	ⅲ 豆腐ハンバーグ パンサンス ブロッコリー 肉まん	ⅳ 豚肉とキャベツの甘辛煮 小魚ふりかけ 果物 揚げパン	ⅴ 魚のてりやき ピーンソテー レタス ソーダブレット	ⅵ 焼きそば 果物 お菓子
ⅳ 中華スープ レバーのソース煮 スナップえんどう やせうま	ⅴ 魚のカレー煮 五色和え トマト チーズまんじゅう	ⅵ 豆腐ナゲット キャベツのごま和え 果物 お菓子・ヨーグルト	ⅶ ポークビーンズ 彩り卵焼き ブロッコリー のりじゃこトースト	ⅷ 牛肉のオイスターソース炒め わかめのだつと煮 果物 カレー蒸しパン	

※行事等により、献立を多少変更することがあります。

☆は新メニューです。