

3月 食育だより

令和6年3月1日発行 豊川こども園給食

少しずつ寒さも和らぎ、花もほころび始め、春の訪れを感じられようになりました。

今年度も残すところあと1ヵ月となりました。

この1年で心も体も大きく成長した子どもたち。

毎日の食事の中でも、苦手な食材が食べれるようになったり、食べる量が増えたりと成長を感じられるところがあったのではないのでしょうか。

来年度も子どもたちの成長が楽しみです😊

卒園・進級に向けて残り1ヵ月、元気に過ごしましょう。

桃組の終わりから始めたおやつ時のお当番。毎日交代で、テーブル拭きと牛乳配膳のお手伝いを頑張っています。

お家でもお休みの日にお手伝いをお願いしてみるのもいいかもしれませんね😊



2月のおすすめメニューレシピ

～フロランタン～

★材料（4人分）

- ・牛乳 20ml
- ・砂糖 大さじ1と1/2
- ・無塩バター 20g
- ・スライスアーモンド 40g
- ・クラッカー 30g



<作り方>

- ① 小鍋に牛乳・砂糖・バターを入れ、火にかける。
- ② バターと砂糖が溶けたら火を止め、スライスアーモンドを入れて混ぜる。
- ③ クラッカーの上に②のをせ、170℃で10分焼いたら完成です。
焦げやすいので、焼き目がついたら👅



毎年恒例の節分ランチです🌸

今年も、ホールに鬼が現れ、子どもたちは鬼退治!!
給食では、鬼をイメージしたハンバーグ・スパッテでした。
ケチャップで顔を描き、色んな表情の鬼ができました。



3月のこんだて

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|--|--|---|--|--------------------------------|
| <p>— 3月のおいしいたべもの —</p> <p>大根</p> | | | | <p>① エビフライ ポテトサラダ ブロッコリー・いちご 三色ゼリー・ひなあられ</p> | <p>② 焼きそば 棒チーズ お菓子</p> |
| <p>④ ポークカレー ゆで卵 福神漬</p> | <p>⑤ 魚の甘辛煮 ひじきサラダ レタス</p> | <p>⑥ 炒り豆腐 ソーセージソテー スナッペン豆腐</p> | <p>⑦ キャベツの寄せ焼き もやし中華和え 果物</p> | <p>⑧ お弁当の日 </p> | <p>⑨ 月見うどん ミニゼリー</p> |
| <p>豆乳フレンチトースト</p> | <p>マカロニ黄粉</p> | <p>ねぎ焼き</p> | <p>野菜ジュースゼリー・お菓子</p> | <p>お誕生日ケーキ</p> | <p>お菓子</p> |
| <p>⑪⑫ けんちん汁 ☆竹輪のカレー磯部揚げ 果物</p> | <p>⑪⑫ 鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草の菜種和え トマト</p> | <p>⑪⑫ 魚のチーズフライ わかめの酢の物 レタス</p> | <p>⑪⑫ 南瓜のそぼろあんかけ ひじきのソフトふりかけ 果物</p> | <p>⑪⑫ 魚の味噌焼き スパサラ スナッペン豆腐</p> | <p>⑪⑫ クリームスパゲティ 果物</p> |
| <p>チーズ蒸しパン</p> | <p>焼きおにぎり</p> | <p>トライフル</p> | <p>かりかりいりこ・ビスケット</p> | <p>パン</p> | <p>お菓子</p> |
| <p>⑬⑭ ハッシュドビーフ 野菜サラダ ヨーグルトドーナツ</p> | <p>⑬⑭ 豚肉の生姜焼き 野菜炒め 果物</p> | <p>⑬⑭ 春分の日</p> | <p>⑬⑭ 鯛のハンバーグ しらすとわかめのさっと煮 レタス</p> | <p>⑬⑭ コロッケ 線野菜 トマト</p> | <p>⑬⑭ </p> |
| <p>⑮⑯ 春キャベツのふわふわスープ レバーのソース煮 果物</p> | <p>⑮⑯ 肉じゃが 卵焼き 枝豆</p> | <p>⑮⑯ 魚の洋風焼き 干し大根の炒め煮 レタス</p> | <p>⑮⑯ 豆腐の中華煮 シュウマイ 果物</p> | <p>⑮⑯ 魚のしぐれ煮 五色和え サニーレタス</p> | <p>⑮⑯ </p> |
| <p>もちもちチーズパン</p> | <p>ミルクもち</p> | <p>肉まん</p> | <p>パン</p> | <p>カントリークッキー</p> | |

※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。