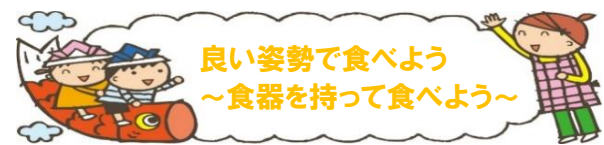


5がつのこんだてひょう



今月の食育目標



良い姿勢で食べよう
～食器を持って食べよう～

子どもたちの食事の様子を見ていると、話すことに夢中になり食器を持たずに食べたり姿勢が崩れてしまったりする姿が見られます。食事のマナーと一緒に食べる大人がお手本となり、繰り返し伝えることで身につきます。

保育所では、一緒に食事をしながら声をかけたり、ポスターを使ってクイズをしたりして知らせていきます。また、昨年度に引き続き『体幹体操』をして、良い姿勢になるよう意識していきたいと思います。

※ 青字は新作メニューです。

※ご家庭で椅子が大きい場合は、クッションを背中に挟んだり、足の下に踏み台を置いたりして調整してみてください。



令和7年 わにぶち保育所

木		金	
1	かりかりいりこ お茶 ごはん 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 わかめおにぎり 牛乳	2	子どもの日献立 ぱりぱりせんべい 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 デコボン お楽しみクッキー 牛乳
5	こどもの日 ごはん 豚肉のしょうが焼き 彩り和え ひじきのマリネ 豆腐のみそ汁 米粉のさつま芋蒸しパン パスタライズ牛乳	6	振替休日 ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き ごぼうの梅煮 小松菜と切干大根の和え物 えのきのすまし汁 鮭おにぎり 牛乳
12	野菜クラッカー 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 パスタライズ牛乳	13	麩の黒糖がらめ お茶 ごはん 揚げ豆腐のそぼろあんかけ 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
19	きな粉マカロニ お茶 ごはん 厚焼き卵 小松菜のコーン和え きのこのしょうゆ焼き 切干大根のみそ汁 のりおにぎり パスタライズ牛乳	20	いちごヨーグルト 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 ボイルそら豆／牛乳
26	りんご お茶 ごはん 鶏肉のマーマレード焼き 切干大根サラダ ブロッコリーの和え物 なめこ汁 黒米おにぎり／かりかりいりこ パスタライズ牛乳	27	大豆とごまのせんべい お茶 ごはん 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／夏みかん チキンライス 牛乳
3	麩のココアラスク お茶 ごはん 鶏肉のしょうが焼き 彩り和え ひじきのマリネ 豆腐のみそ汁 米粉のさつま芋蒸しパン パスタライズ牛乳	4	のりごまクッキー お茶 ごはん 鮭の塩こうじ焼き きんぴらごぼう 春キャベツの浅漬け 豆乳入りみそ汁 しそおにぎり 牛乳
10	煮豆 お茶 ごはん 鶏肉と野菜の黒酢風 焼きアスパラ マカロニサラダ しじみ汁 もちもちふきおにぎり 牛乳	11	蒸しかぼちゃ お茶 ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き ごぼうの梅煮 小松菜と切干大根の和え物 えのきのすまし汁 鮭おにぎり 牛乳
17	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 ゆでスナッペンどう 夏みかん 米粉のケーキ／ココアソース 牛乳	24	人参プリッツ お茶 ごはん さばの塩焼き 昆布とキャベツの中華だれ 煮豆 厚揚げのみそ汁 かわちばんかん じゃこごはん 牛乳
24	クッキング 煮昆布 お茶 ごはん 鶏肉のレモンだれ おからサラダ スナッペンどうのおかか和え 具だくさん汁 新じゃが芋もち 牛乳	31	チーズ お茶 ごはん 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 セミノール 炒り玄米おにぎり 牛乳
31	高野豆腐のしっとりラスク風 お茶 五穀ごはん さばのみそ煮 納豆和え いんげんのごま和え わかめのすまし汁 のりじゃこおにぎり 牛乳	3	麩のきな粉がらめ お茶 ごはん ミートローフ 和風サラダ フライドポテト セロリのスープ 炊き込みごはん 牛乳

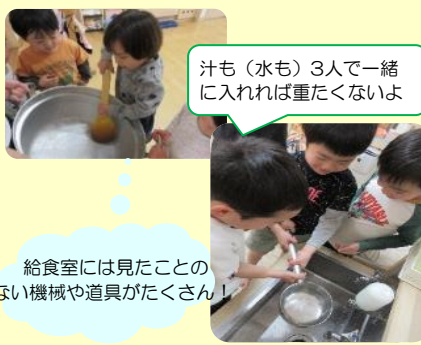
4月の食育活動から

4月の食育目標は『食事のあいさつをしよう』でした。絵本を読み、食事のあいさつの大切さを伝えたり、人形を使って一緒にあいさつをしたりしました。どのクラスからも気持ちのよいあいさつが聞かれますよ。



子どもたちは配膳台の扉を開け、「今日の給食はなんですか〜？」と聞いたり、一緒に食事をすると「だれが作ったの？」と質問してくれたりします。いつも食べている給食はどんなふうになられているのでしょうか？給食室や調理している様子を実際に見ることによって『食べ物を大切にする気持ち』や『作ってくれた人に感謝する気持ち』が育って欲しいと思い、給食ができていくまでの様子を見学しました。

給食室見学をしました (3.4.5歳児)



この日の汁は『麩のすまし汁』
かつおのうま味たっぷりの
だしを味見してみました。

