



給食・食育だより



令和7年度 3月号 鹿児島みなみ保育園

	午前のおやつ (3回食)	昼食(2回食)	昼食(3回食)	午後のおやつ (3回食)
1 日	お休み			
2 月	ハイハイ	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、人参、玉ねぎ)	軟飯 レタスのスープ 白身魚とかぼちゃの煮物	★にんじん軟飯
3 火	野菜せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、人参、フロッコリー)	軟飯 すまし汁 鶏と野菜のうま煮	小魚せんべい
4 水	小魚せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (じゃが芋、人参、キャベツ)	軟飯 野菜スープ 鶏と野菜のケチャップ煮	ひじきせんべい
5 木	ひじきせんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、小松菜、人参)	軟飯 トーフのすまし汁 白身魚と野菜のみそ煮	★パン粥
6 金	お野菜すなっくにんじんとマト	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、大根、人参)	軟飯 みそ汁 鶏とひじきの煮物	野菜せんべい
7 土	野菜せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、白菜、人参)	鶏丼 中華スープ	小魚せんべい
8 日	お休み			
9 月	小魚せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、レタス、人参)	軟飯 すまし汁 鶏と野菜の豆乳煮	ひじきせんべい
10 火	ひじきせんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、小松菜、人参)	軟飯 みそ汁 鶏とかぼちゃの煮物	ハイハイ
11 水	ハイハイ	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、キャベツ、フロッコリー)	軟飯 すまし汁 八宝菜風	★わかめ軟飯
12 木	小魚せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、人参、玉ねぎ)	軟飯 野菜うどん さつまいもの煮物	ひじきせんべい
13 金	野菜せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、人参、キャベツ)	軟飯 白菜のスープ 白身魚と野菜のうま煮	小魚せんべい
14 土	ひじきせんべい	愛情弁当		お野菜スナック にんじんとマト
15 日	お休み			

	午前のおやつ (3回食)	昼食(2回食)	昼食(3回食)	午後のおやつ (3回食)
16 月	お野菜すなっくにんじんとマト	おかゆ 野菜の煮物 (じゃが芋、フロッコリー、人参)	軟飯 すまし汁 白身魚とじゃが芋の煮物	★蒸しパン
17 火	野菜せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、玉ねぎ、人参)	軟飯 みそ汁 五目豆腐	小魚せんべい
18 水	小魚せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、人参、ほうれん草)	軟飯 ほうれん草のスープ 鶏と野菜の中華風煮	ひじきせんべい
19 木	ひじきせんべい	おかゆ 野菜の煮物 (じゃが芋、フロッコリー、キャベツ)	軟飯 わかめスープ じゃが芋のそぼろ煮	ハイハイ
20 金	春分の日			
21 土	ハイハイ	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、ほうれん草、人参)	鶏丼 すまし汁	野菜せんべい
22 日	お休み			
23 月	野菜せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (じゃが芋、キャベツ、人参)	軟飯 コンソメスープ 鶏と野菜の洋風煮	小魚せんべい
24 火	小魚せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、ほうれん草、人参)	軟飯 すまし汁 白身魚と野菜のとろとろ煮	ひじきせんべい
25 水	ひじきせんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、小松菜、人参)	軟飯 みそ汁 豆腐チャンプルー	お野菜スナック にんじんとマト
26 木	お野菜すなっくにんじんとマト	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、人参、ほうれん草)	軟飯 すまし汁 野菜のそぼろ煮	★豆乳トースト
27 金	野菜せんべい	おかゆ 野菜の煮物 (かぼちゃ、フロッコリー、人参)	軟飯 たくたうどん かぼちゃの煮物	バナナ
28 土	小魚せんべい	愛情弁当		ひじきせんべい
29 日	お休み			
30 月	ひじきせんべい	おかゆ 野菜の煮物 (さつまいも、人参、玉ねぎ)	軟飯 みそ汁 鶏とひじきの煮物	ハイハイ
31 火	休園日			

★は手作りおやつです(^-^)



寒さが和らぐ中で、進級・卒園までもう少し。今年度も園給食にご協力いただきありがとうございます。食をとおして、子どもたちの成長を保護者の方とともに見守ることができたことを心より感謝申し上げます。今年度も残りわずかとなりますが、どうぞよろしくお願いいたします。

【給食室一同】



ひなまつり(桃の節句)

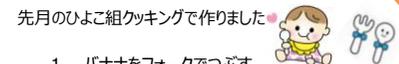


女の子が末永く幸せになれるように願う行事です。

ひしもち：花の紅、雪の白、新芽のみどりという「春」を表しています。

ひなあられ：桃、緑、黄色、白の4色で四季を表しており、1年をとおして健康に過ごせるようにという願いが込められています。

【バナナパンケーキ】



先月のひよこ組クッキングで作りました。

- バナナ...可食部80g
 - 豆乳...50cc
 - 薄力粉...50g
 - ベーキングパウダー...小さじ1/2
- バナナをフォークでつぶす
 - 豆乳を加えて混ぜ、薄力粉とベーキングパウダーも加えて混ぜる
 - 温めたフライパンに直径5センチ程度流し、蓋をして焼く。穴が開いてきたらひっくり返して火をとおす

