

3月の献立



〈目標〉感謝の心をもって食べる子ども

<p>1 (火) さばのみそ煮 ごまあえ だいこんのみそ汁 フルーツ</p> <p><おやつ> 牛乳 黒糖ケーキ</p>	<p>2 (水) ひなまつり誕生会 ひなまつりランチ</p> <p><おやつ> お茶 プチケーキ</p>	<p>3 (木) 焼き肉 はるさめサラダ わかめのみそ汁 フルーツ</p> <p><おやつ> 牛乳 ビスコ</p>	<p>4 (金) 白身魚フライ やさいのマヨあえ 油あげのみそ汁 フルーツ</p> <p><おやつ> 牛乳 やきいもまんじゅう</p>	<p>5 (土) バトンタッチセレモニー 豚肉の バーベキューソース おひたし じゃがいものみそ汁 フルーツ 牛乳 ミレービスケット</p>
<p>7 (月) キーマカレー コールスローサラダ フルーツ</p> <p><おやつ> 牛乳 星たべよ</p>	<p>8 (火) かじまぐろの 竜田揚げ おひたし もやしのみそ汁 フルーツ 牛乳 白あんドーナツ</p>	<p>9 (水) お楽しみランチ さくら組さん リクエストメニュー♪</p> <p><おやつ> 牛乳 揚げ一番</p>	<p>10 (木) 豆腐ハンバーグ サーモンの ムニエル ポテトサラダ キャベツのみそ汁 フルーツ 牛乳 アンパンマンビスケット</p>	<p>11 (金) サーモンの ムニエル ポテトサラダ キャベツのみそ汁 フルーツ 牛乳 アンパンマンビスケット</p>
<p>14 (月) 豚肉の煮込み おひたし なめこのみそ汁 フルーツ</p> <p><おやつ> 牛乳 手作りおやつ</p>	<p>15 (火) ほっけの甘塩焼き にんじんシリシリ はくさいのみそ汁 フルーツ 牛乳 二色どら焼き</p>	<p>16 (水) やきそば 華風あえ わかめスープ フルーツ 牛乳 源氏パイ</p>	<p>17 (木) おにぎり day 肉じゃが おかかあえ だいこんのみそ汁 フルーツ 牛乳 カルシウムせんべい</p>	<p>18 (金) さばの香味焼き 和風サラダ わかめのみそ汁 フルーツ 牛乳 ホットケーキアソート</p>
<p>21 (月) 春分の日</p> <p><おやつ> 牛乳 白あんドーナツ</p>	<p>22 (火) サーモンの照り焼き 切干大根の炒め煮 じゃがいものみそ汁 フルーツ 牛乳 白あんドーナツ</p>	<p>23 (水) ナポリタン イタリアンサラダ コンソメスープ フルーツ 牛乳 ぼたぼた焼き</p>	<p>24 (木) みそカツ キャベツの あえもの えのきのみそ汁 フルーツ 牛乳 まがりせん</p>	<p>25 (金) たら みそマネズミ焼き おひたし もやしのみそ汁 フルーツ 牛乳 ミニブッセトリオ</p>
<p>28 (月) チキンチュー グリーンサラダ フルーツ</p> <p><おやつ> 牛乳 源氏パイ</p>	<p>29 (火) さばのさっぱり煮 干草あえ なめこのみそ汁 フルーツ 牛乳 やきいもまんじゅう</p>	<p>30 (水) ピラフ ゆでやさい やさいスープ フルーツ 牛乳 コーンポタージュせん</p>	<p>31 (木) 豚肉のピカタ おひたし キャベツのみそ汁 フルーツ 牛乳 玄米小丸</p>	<p>4/1 (金) サーモンの レモン醤油揚げ ツナあえ はくさいのみそ汁 フルーツ 牛乳 二色どら焼き</p>

★その日の給食材料により献立変更の場合もあります。

★アレルギーを持っている子、体調の悪い子には特別食を準備していますのでお知らせください。

★今月のアレルギー食は、卵・乳製品です。

(🍳)のマークは、卵を除去します。

(🥛)のマークは、乳製品を除去します。(牛乳・ミルクココアは麦茶で代用します)



給食だより

新年明けてから、雪・コロナ・雪・コロナ…と慌ただしく過ごしているうちに、3月になりました。

ここ何年か息苦しいような状況が続く、不安な日々を過ごしながら思ったことは、人は困難なことがあったときに、少しでも良くなるように考えて、工夫して、みんなで協力していくものなのだと思います。そうでなければ、人類続いていないですよ(笑) 春は、もうすぐ… 気持ちちは明るく、前を向いて、子ども達の成長を励みに、新しい季節を笑顔で迎えましょう。

できるようになったよ! ~ 給食を通して感じる成長

さくら組が1月から給食当番を始めました。最初はなかなか進まなかったけれど、今では慣れてきて、とても上手に配膳しています!

11月からはしの練習を始めたうさぎ組。1月からは、お弁当箱の練習も始めました。かわいいお弁当箱で楽しく食べています。残食もほとんどありません! えらいなー!!

トングも上手に使えるよ!

みそ汁は、少しおぼろしいなあ

大きくなったね!

上手に使えるようになったよ!

おさかなもはして食べられるよ!

みそ汁おいしい~

「いただきます」は、日本だけ? ...感謝の心...

野菜も肉や魚も、元はすべて生き物で、その命をいただいて私たちは、日々食事をしています。「いただきます」には、【あなたの命を私の命にさせていただきます】という感謝の気持ちが込められています。そして、野菜を育ててくれた方、魚を獲ってくれた方、料理を作ってくれた方など食べ物に届くまで関わった全ての方々への感謝の意味も込められています。世界のいろいろな国でも、食事の前に発するお決まりの言葉や身振りなどがありますが、日本の「いただきます」とピタリと意味を同じくする言葉はないそうです。例えば中国には食前のあいさつの習慣がなく、何も言わずに食べ始めるのが一般的なのだとか。韓国では【それでは食べよう】という意味で「チャ・モクチャ」、英語では「Lets eat」【食べましょう】、イタリア語では「Buonappetito(ブオンアッペティート)【良いお食事を】という言葉になります。ほかの国では【いただきます】という概念がないからです。すべての神々(命)に感謝する、八百万の神々の住む国日本の、美しい文化・習慣のひとつです。大切にしていきたいですね。

食事の前には手を合わせ、思いを込めてあいさつしましょう。

給食室から

給食室で働いているわたしたちの一番のパワーの素は、子ども達からの「おいしかったよ!」の声です。「ぜーんぶ食べたよ」「これ、大好き♥」「また作って!」うん、うん、また作るからね。食べてくれてありがとう! かわいい励ましの声に明日もがんばるぞ!! て力がわいてきます。その声に答えるために、食べやすいように温度や時間を調整したり、小さなお口に合わせてカットを変えたり、きれいな彩りにするために手順を考えたり、もっとおいしくなるように、どうかな? こうかな? レシピにはない我々の腕の見せ所です。北京オリンピックでは、調理から配膳まで全自動のシステムが登場したそうですが、それはそれとして、やっぱりかわいい顔を思い浮かべながら、給食を作る仕事は楽しい!! 子ども達の信頼を裏切らないように、安全安心な、そして愛情たっぷりのおいしい給食を作っていきます。今年度1年間ありがとうございました。