

2024年 3月 給食だよ!

光輪はさみこども園 2月29日配布

		<div style="text-align: center;"> ☆お弁当の日☆ ★幼児部たんぼぼ:8日(金)お別れ遠足 ★乳児部つくし:21日(木)春の遠足 ★年長:21日(木)お別れ旅行 <small>※雨天時もお弁当を持ってきてください。 離乳食は園で準備します。</small> </div>				1日(金)	2日(土)
つくし主食				ロールパン	発芽玄米		
副菜				◆ ナポリタンスパゲティ しめじのすまし汁 ◆ チキンナゲット ◆ いちご	ジャーマンポテト キャベツスープ ゆで卵 パン		
離乳食				おかゆ・豆腐のすまし汁	おかゆ・キャベツスープ		
つくしおやつ				紫いもチップ・うの花クッキー	カレースナック・野菜スティック		
たんぼぼおやつ				ソースせん・ボン菓子	こつぶっこ		
	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金) 幼児部お別れ遠足		
つくし主食	麦ごはん(ふりかけ)	発芽玄米	麦ごはん	雑穀米(納豆)	ロールパン		
副菜	里芋のそぼろ煮 えのきの味噌汁 ウインナー バナナ	白身魚のオランダ揚げ もずくのすまし汁 小松菜の磯和え パン	豚肉ときのこのガーリック炒め 豆苗スープ 枝豆 もも	焼きししゃも 豚汁 ごぼうサラダ バナナ	ベーコンとブロッコリーのクリーム煮 豆腐のすまし汁 とうもろこし デコボン		
離乳食	磯がゆ・玉ねぎの味噌汁	おかゆ・青菜のすまし汁	おかゆ・豆苗スープ	納豆がゆ・人参の味噌汁	パンがゆ・豆腐のすまし汁		
つくしおやつ	クラッカー・カステラ	★人参パン	いりこ・カレースナック	ヨーグルト・カリボテ	★五目おにぎり		
たんぼぼおやつ	ビスケット・カステラ		いりこ・シガーフライ				
	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金) カレーの日		
つくし主食	雑穀米	ゆかりご飯	麦ごはん	雑穀米	麦ごはん		
副菜	ビーフン炒め ミネストローネ ゆで卵 パン	松風焼き もやしのすまし汁 ワカメの酢の物 もも	厚揚げと鶏肉の煮物 お麩の味噌汁 枝豆 バナナ	◆ 白身魚の竜田揚げ 中華スープ キャベツサラダ デコボン	チキンカレー ブロッコリーとツナのドレッシング和え いちご		
離乳食	おかゆ・トマトスープ	おかゆ・もやしのすまし汁	おかゆ・大根の味噌汁	おかゆ・もやしスープ	おかゆ・豆腐の味噌汁		
つくしおやつ	ビスケット・カレースナック	★黒糖パン	じゃが芋チップ・ミルクスティック	◆ ★フルーツサンド	★リンゴケーキ		
たんぼぼおやつ	おにぎりせんべい・豆乳ウエハース		丸ポウロ・サラダせんべい				
	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木) 乳児部遠足・年長お別れ旅行	22日(金) 幼児部終業式		
つくし主食	麦ごはん	発芽玄米(ふりかけ)			ロールパン		
副菜	◆ 和風ハンバーグ ◆ コーンスープ ◆ フライドポテト パン	白身魚のケチャップ焼き 南瓜のすまし汁 切干大根の煮物 もも	春分の日	すき焼き風煮 ヒジキの味噌汁 とうもろこし バナナ	◆ 白菜と鶏肉のグラタン 豆腐のすまし汁 ◆ 枝豆 デコボン		
離乳食	おかゆ・コーンスープ	磯がゆ・南瓜のすまし汁		おかゆ・玉ねぎの味噌汁	おかゆ・豆腐のすまし汁		
つくしおやつ	★バナナ蒸しパン	★レーズンパン		ヨーグルト・野菜スティック	★ココアクッキー		
たんぼぼおやつ						ヨーグルト・ぼたぼた焼き	
	25日(月) 春季保育	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)		
つくし主食	発芽玄米	麦ごはん	雑穀米(納豆)	ロールパン	ゆかりご飯		
副菜	焼肉風炒め ワカメスープ ゆで卵 パン	豆腐の落とし揚げ 大根の味噌汁 ほうれん草のおかかかえ もも	白身魚のマヨ焼き 厚揚げのすまし汁 そぼろきんぴら デコボン	きつねうどん 竹輪の磯辺揚げ ウインナー いちご	ほうれん草とヒジキの卵焼き オニオンスープ きゅうりの酢の物 バナナ		
離乳食	おかゆ・オニオンスープ	納豆がゆ・豆腐のすまし汁	おかゆ・大根の味噌汁	パンがゆ・うどん	おかゆ・オニオンスープ		
つくしおやつ	バナナ・クラッカー	★さつま芋パン	★彩りカレーの蒸しまんじゅう	★ゴマ塩おにぎり	小魚スナック・ビスケット クラッカー		
たんぼぼおやつ	バナナ・小魚スナック						
	4月1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金) 幼児部始業式		
つくし主食	発芽玄米	麦ごはん	発芽玄米(ふりかけ)	雑穀米	ロールパン		
副菜	麻婆豆腐 大根のすまし汁 粉ふき芋 デコボン	おろしハンバーグ ごぼうの味噌汁 枝豆 パン	南瓜のそぼろ煮 オニオンスープ ゆで卵 いちご	白身魚の野菜あんかけ お麩の味噌汁 とうもろこし バナナ	ちゃんぽん 青菜のおかかかえ フライドポテト ゼリー		
離乳食	おかゆ・大根のすまし汁	おかゆ・豆腐の味噌汁	磯がゆ・オニオンスープ	おかゆ・大根の味噌汁	おかゆ・ちゃんぽん		
つくしおやつ	カリボテ・野菜スティック	★南瓜パン	ヨーグルト・紫いもチップ	えびせんべい・うの花クッキー	カレースナック・ひじきスティック		
たんぼぼおやつ	こつぶっこ		ヨーグルト・おにぎりせんべい	丸ポウロ・ぼたぼた焼き	サラダせんべい・ボン菓子		

★は手作りおやつです。
※献立は都合により、変更する場合があります。

※幼児部たんぼぼは白ごはん(梅干し可)を持ってきてください。

※15日(金)はカレーの日です。
幼児部たんぼぼはスプーンの準備をお願いします。
白ごはんはいつもより多目に持ってきてください。

<春の彼岸>

彼岸は春と秋にあり、春の彼岸は春分の日をはさんだ前後3日ずつの計7日です。
春の彼岸には「ぼたもち」を供えます。「ぼたもち」と「おはぎ」は同じものですが、春の彼岸はぼたんの花が咲く頃なので「ぼたもち」、秋の彼岸は萩の花が咲く頃なので「おはぎ」と呼びます。