



月		火		水		木		金	
1	<p>ロールパン パンプキンシチュー (かぼちゃ・鶏肉・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・牛乳・シチューのルー) グリーンサラダ(レタス・きゅうり・トマト・ごま油) プルーン</p>	2	<p>ごはん 肉じゃが(豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・白滝・いんげん) 酢漬け(かぶ・きゅうり・人参) みそ汁 (油揚げ・小松菜・えのき)</p>	3	<p>鉄骨いなりちらし寿司 (米・竹の子・人参・干しいいたけ・ひじき・れんこん・干びょう・油揚げ・桜えび・白ごま・卵・絹さや・きざみのり) ポイルウイナー(ウイナー) おかか和え(ブロッコリー、かつお節) すまし汁(はんぺん・三つ葉・わかめ)</p>	4	<p>スパゲッティミートソース (スパゲッティ・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・しめじ・トマト缶・ケチャップ) 温野菜サラダ (キャベツ・ブロッコリー) ごまドレッシング (すりごま・みそ・マヨネーズ) 根菜スープ(ベーコン・人参・玉ねぎ・大根・じゃが芋・れんこん)</p>	5	<p>ごはん ツナボール(ツナ缶・玉ねぎ・人参・卵・小麦粉・パン粉) 磯香和え(ほうれん草・えのき・人参・のり) みそ汁 (豆腐・白菜・長ねぎ)</p>
8	<p>ごはん 煮込みハンバーグ(豚ひき肉・玉ねぎ・人参・卵・パン粉) じゃこサラダ (レタス・きゅうり・わかめ・じゃこ・ごま油) みそ汁 (油揚げ・大根・チンゲン菜)</p>	9	<p>三色ごはん (米・卵・鶏ひき肉・いんげん) 高野豆腐の煮物(高野豆腐・人参・干しいいたけ) ナムル(もやし・きゅうり・人参・白ごま) みそ汁(ふ・ひじき・小松菜・長ねぎ)</p>	10	<p>ごはん 鮭のフライ (鮭・卵・小麦粉・パン粉) タルタルソース(卵・ピクルス・マヨネーズ) 五目きんぴら(ごぼう・人参・つきこんにやく・れんこん・いんげん・油揚げ・ごま油) みそ汁(じゃが芋・ほうれん草・玉ねぎ)</p>	11	<p>あんかけ焼きそば (焼きそば麺・豚肉・白菜・玉ねぎ・もやし・人参・竹の子・にら・干しいいたけ・なると・ごま油・片栗粉) かき卵汁(卵・わかめ・長ねぎ) りんご</p>	12	卒園を祝う会
15	<p>ごはん 鶏のから揚げ (鶏もも肉・玉ねぎ・片栗粉) ごま和え(ほうれん草・もやし・人参・すりごま) みそ汁 (なめこ・豆腐・長ねぎ)</p>	16	<p>カレーライス (米・麦・豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・カレールー) 浅漬け(きゅうり・かぶ・人参・塩こんぶ) いちご</p>	<p>◇鉄骨いなりちらし◇ 第3回埼玉B級ご当地グルメ決定戦で優勝に輝いた「鉄骨いなり」をアレンジしたものです。 鋳物工場敷地内に火伏せの神としてお稲荷様をお奉りしていることから、鉄分を多く含有しているひじき・桜えび・白ごまを加えています。</p> <p>●都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。</p>					

コンポスト

調理過程で出た野菜くずを堆肥にする活動を年長さんたちがやっています。給食室で野菜くずをもらい、鼻をつまんだり、「くさい」と言ったりしながら、「ぼかし」と混ぜてコンポストに入れています。できあがった堆肥は菜園の土と混ぜておいしい野菜を育て給食へ。そしてまた出た野菜くずは土へ。小さな活動ですが、循環型社会への第一歩になれば…と考えています。

<子どもたちの様子>

年少

みんな、この一年で食べられる物や量がぐーんと増えました。少しずつお箸にも慣れていけるよう、触れる機会をたくさん作っていきましょう。

年中

この一年を振り返ると…
①時間を意識して食べられるようになった
②お箸を長い時間持てるようになった
③苦手なものも自ら頑張って食べられるようになった
年長に向けて、引き続き姿勢や食べ方に気をつけられるよう声をかけていきます。
ご家庭でも食事のマナーを再確認しましょう

年長

小学校へ向けアモグモグタイムを設けています。この時間は食べることに集中したり、お箸の持ち方や食事のマナーについても見直す良い時間になっています。また、いただきますからごちそうさままでは30分間に設定しこまめに声をかけることで、自分で時間を意識しながら食べられるようになってきています。