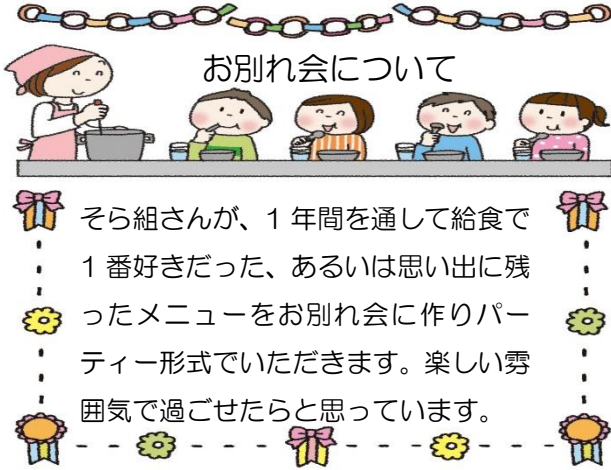
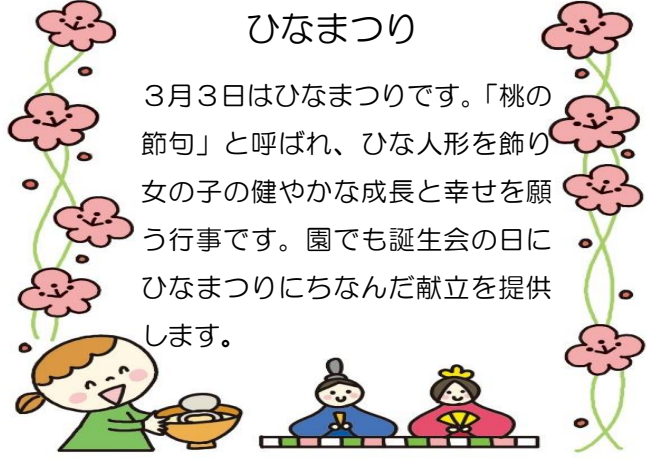


日差しが暖かく感じられる季節となりました。今年度も最後の月となり、子どもたちは1年間様々な行事や活動を通して体も心も大きくなり、たくさんの思い出もできたと思います。子どもたちの「給食美味しかったよ」の一言は私たちの励みになっています。そら組さんにとっては保育園での給食は残りわずかとなりましたね。卒園しても「保育園の給食美味しかったな」と思い出してもらえると嬉しいです。



そら組さんが、1年間を通して給食で一番好きだった、あるいは思い出に残ったメニューをお別れ会に作りパーティー形式でいただきます。楽しい雰囲気でご過ごせたらと思っています。



3月3日はひなまつりです。「桃の節句」と呼ばれ、ひな人形を飾り女の子の健やかな成長と幸せを願う行事です。園でも誕生会の日にひなまつりにちなんだ献立を提供します。

3月の行事予定

- 1日：誕生会、ひなまつり
- 6、20、27日：カムカムデー
- 13日：お別れ会
- 14日、28日：郷土料理
- 19日：お弁当箱の日

今月の郷土料理 静岡県「さくらご飯」

材料(4人前)

- 米 2合
- 酒 大さじ1
- 醤油 大さじ1

作り方

1. 米を研いで水を切り、30分程度ざるにあげ、釜に酒と醤油を加える。
2. 炊飯を行う。

2019年3月 献立表												
	4(月)		5(火)		6(水)カムカムデー		7(木)		8(金)		9(土)	
午前	クラッカー		焼きポテト		せんべい		ソーセージ		焼き芋		せんべい	
昼食	高野豆腐のそぼろ丼 白菜のおかか和え 小松菜のみそ汁		ご飯、鶏の照り焼き 青菜とえのきのお浸し 人参の甘煮、玉ねぎとじゃがいものみそ汁		春雨の肉みそうどん 切り干し大根煮		ご飯、豆腐すまし汁 さばのりんごソースかけ もやしの酢の物 白花豆の甘煮		ロールパン、大豆ハンバーグ、大根と人参の甘酢あえ きゅうりのナムル 野菜のスープ		豚丼 白菜と春雨のスープ	
午後	牛乳、おやつ焼きそば		ヨーグルト、せんべい		牛乳、きな粉トースト		牛乳、いよかん、せんべい		牛乳、みそ焼きおにぎり		りんご、せんべい	
午前	せんべい		ふかし芋		ビスケット		りんご		せんべい		卒園式	
昼食	バターチキンカレー キャベツのオニオンサラダ		ご飯、豚の生姜炒め 大豆と野菜の胡麻和え じゃが芋ともやしのみそ汁		石狩ご飯、鶏のから揚げ れんごんのしそマヨサラダ なめこ汁		さくらご飯 さわらの塩焼き キャベツの酢の物 大根煮、豆乳みそ汁		食パン、ジャム 肉団子のトマトスープ キャベツのマヨサラダ			
午後	牛乳、麩ラスク		ヨーグルト、せんべい		牛乳、ちんすこう		牛乳、清見オレンジ、せんべい		牛乳、こまねぎおにぎり			
午前	クラッカー		焼きポテト		せんべい		春分の日		焼き芋		せんべい	
昼食	高野豆腐のそぼろ丼 白菜のおかか和え 小松菜のみそ汁		ご飯、鶏の照り焼き 青菜とえのきのお浸し 人参の甘煮、玉ねぎとじゃがいものみそ汁		春雨の肉みそうどん 切り干し大根煮				ロールパン、大豆ハンバーグ、大根と人参の甘酢あえ きゅうりのナムル 野菜のスープ		豚丼 白菜と春雨のスープ	
午後	牛乳、おやつ焼きそば		ヨーグルト、せんべい		牛乳、きな粉トースト				牛乳、みそ焼きおにぎり		りんご、せんべい	
午前	せんべい		ふかし芋		ビスケット		りんご		せんべい		入園式	
昼食	バターチキンカレー キャベツのオニオンサラダ		ご飯、豚の生姜炒め 大豆と野菜の胡麻和え じゃが芋ともやしのみそ汁		ミートスパゲティ れんごんとごぼうのマリネ		さくらご飯 さわらの塩焼き キャベツの酢の物 大根煮、豆乳みそ汁		食パン、ジャム 肉団子のトマトスープ キャベツのマヨサラダ			
午後	牛乳、麩ラスク		ヨーグルト、せんべい		牛乳、お豆腐ケーキ		牛乳、清見オレンジ、せんべい		牛乳、こまねぎおにぎり			