

平成29年 6月



アソカ保育園

曜	日付		未満児おやつ	副 食	3時のおやつ
月	12	26	牛乳 ハッピーターン	牛肉とキャベツの炒め物 千切り大根のサラダ オレンジ	ミルク チョコビスケット
火	13	27	牛乳 野菜ボーロ	豚肉とジャガイモの味噌煮 野菜ひじき和え 生パイン	飲むヨーグルト バナナ
水	14	28	牛乳 つぶつぶベジタ	魚の小判揚げ 小松菜の塩昆布和え 玉ねぎの味噌汁	お茶 ふくれ菓子
木	15	29	フルーチェ	五目豆煮 シーザーサラダ バナナ	(1・15)ごまのせんべい (29)小豆ミルク餅
金	2	16	牛乳 えびちび	ご 汁 トマトサラダ 魚の角煮	(2・16)とうもろこし (30)お好み焼き
土	3	17	牛乳 せんべい	ジャージャー麺 バナナ	お茶 カニパン
日					
月	5	19	牛乳 ハッピーターン	ハヤシライス 和風シーフードサラダ パイン缶	牛乳 ホットケーキ
火	6	20	牛乳 野菜ボーロ	人参の卵とじ しらす干しの佃煮 もやしとカニカマの中華和え	ミルク 豆乳のウェハース
水	7	21	牛乳 つぶつぶベジタ	白身魚のラビコットソースかけ ポイルフロココリー ふわふわスープ	フルーツの ヨーグルト和え
木	8	22	牛乳 ジャムサンド	かぼちゃの豚そぼろ煮 メロン きゅうりとチキンのさっぱり塩しモン和え	ミルク エントリー
金	9	23	牛乳 えびちび	カレースープ マカロニサラダ オレンジ	ミルク ひとくちカステラ
土	10	24	牛乳 白い風船	そうめんチャンプルー バナナ	クロワッサン

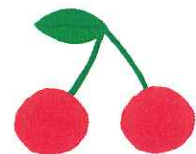
※やむをえず内容等を変更する場合があります。

弁当の日 3日(土)  
誕生会 9日(金)

梅じゃこご飯  
海藻サラダ



鶏のマヨソース和え  
椎茸とわかめのスープ





# 保育所給食カリキュラム

## 「楽しく食べる」

～給食を通して食事の大切さ、楽しさを知る～

アソカ保育園

目標	みんなと食べよう		
	調理上の配慮	家庭への連絡	絵本で食育
一期 4・5・6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭で食べなれた献立を取り入れる。</li> <li>年齢や個人差を考慮して、切り方、分量、味付け、盛り付けに留意する。</li> <li>喫食状況を把握する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事のくせやアレルギーなどを知らせてもらう。</li> <li>体調の変化の連絡。</li> <li>給食だよりや展示サンプル等で、給食に関心をもってもらう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>しろくまちゃんのほっとけーき</li> <li>サンドイッチ サンドイッチ</li> <li>にんじん</li> </ul>

### 給食室からのお知らせ

ご入園・ご進級おめでとうございます。食べることは生きることの基本です。食を大切に考えることは、健康の質の向上はもちろん、自分や周りの人々を大切にすることにもつながります。この一年間、楽しい食習慣が自然と身に付くように取り組んでまいりたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

献立のサンプルは、入り口に展示していますので、降園の際はぜひご覧になってください。

給食 山下静江



#### しろくまちゃんのほっとけーき

「わたし ほっとけーき つくるのよ」から始まるこの絵本は、ホットケーキを作る時に必要な道具と材料をしっかり教えてくれます。フライパンとボールと大きなお皿、卵と牛乳と小麦粉と砂糖とふくらし粉を揃えなければなりません。「たまごを わって ぎゅうにゅういれて よくかきまぜるのね」「こむぎこ、おさとう ふくらしこ こなは ふわふわ ぼーるは ごとごと だれか ぼーるを おさえてて」と作り方から焼き上がる様子までが細かく描写されています。

「ああ、おいしそう」「わたしもつくってみたい」そんな絵本体験が、子どもたちにとって健康な心と体を育みますように。

### 旬の食材

#### そらまめ

さやが空のほうを向いて伸びることからこの名がついたと言われ、大きなさやを割ると内側がふわふわとしており、そこに2～4粒の豆が入っています。ゆでるとほくほくとした食感で、たんぱく質やカリウムが豊富に含まれています。さやから出すと鮮度が落ちるのが早いので、さやが緑色で新鮮なうちに食べましょう。

