



まだまだ寒い日もありますが、晴れた日にふんわり吹く風は暖かく、少しずつ春の足音が聞こえてきています。子ども達の成長を目にする度に職員一同、とても嬉しく思います。今年度も残り一ヶ月となり、子ども達は新しい年度への期待を持って過ごしています。特にゆり組さんは保育園での思い出を胸に4月から小学校生活を楽しみにしています。ピカピカのランドセルを背負って元気な一年生になってくれることでしょう。保育園ではこれからも子ども達がのびのびと安心して過ごせる心地よい場所を目指し、職員一同努力して参ります。一年間様々なご協力をいただき、ありがとうございました。

- 年度末の為、絵本代・延長保育料は、**3月21日まで**にお支払下さい。尚、ゆり組は3月の臨時延長料を**27日**に請求させていただきます。**31日**までによりしくお願い致します。
- 進学・進級に向け、規則正しい生活を心がけましょう。

3月の行事予定

2日 (月)	英語教室	20日 (金)	春分の日
3日 (火)	ひな祭り会	21日 (土)	布団乾燥
4日 (水)	体育指導	23日 (月)	リトミック
7日 (土)	布団乾燥	24日 (火)	お別れお楽しみ会
9日 (月)	卒園式リハーサル	26日 (木)	身体測定 / 絵画教室(4・5才)
10日 (火)	チーバ君来園	27日 (金)	誕生会
13日 (金)	絵本・納入袋配布	28日 (土)	新年度説明会
14日 (土)	第50回卒園式	30日 (月)	避難訓練
18日 (水)	体育指導	31日 (火)	修了式 / 献立表配信
19日 (木)	お別れ遠足(5才) / 絵画教室(2・3才)		

今月の保育目標

- たんぽぽ** — 季節を感じながら、身体を動かして楽しく過ごす。進級に向けて新しい環境に慣れるように配慮する。
- もも** — 進級への期待を持ち、身の回りのことを自分でやろうとする。暖かい日差しの中で春の訪れを感じながら、戸外遊びや散歩を楽しむ。
- ちゅうりっぷ** — 進級に期待を持ち、身の回りの事を張り切ってしようとする。戸外散歩に出て、春の訪れを感じながら体を動かす遊びを楽しむ。
- さくら** — 進級する事への憧れや喜びを感じ、身の回りの事を意欲的に行う。思いやりを大切に友達との関わりを深める。
- ひまわり** — 進級に向けた頑張りや、意欲を十分に認める。一人ひとりの思いを受け止め、友達とのやり取りを見守り関係を深められるよう配慮する。
- ゆり** — 就学への期待と喜び、自覚、自身をもって積極的に行動する。春の訪れを感じながら、さまざまな行事に参加し、季節の移り変わりを感じる。

お知らせとお願い

○3月13日(金)来年度に向けての書類を配布いたします。

書き換えの書類

(緊急時連絡カード・健康票
 保育利用時間及び月極延長保育申込書)
 は**3月16日(月)**までに必ずご提出ください。

・**購入申込書は3月19日(木)**までに事務所にご提出ください。
封筒に新クラス・名前・金額を書き購入申込書とお金を入れてください。

○**3月28日(土)**に**新年度説明会**を行います。

時間 / 全クラス**9:30~11:00**



クラス通信

3月



たんぼぼ組(0才児)

寒さの中にも少しずつ暖かい日差しが感じられるようになってきました。

天気の良い日は積極的に園庭や散歩に出かけ、季節の移り変わりを感じているこの頃です。

入園当初はまだハイハイやつかまり立ちの子がほとんどでしたが、今では園庭で砂場遊びをしたり、駆け出したり保育士と手を繋いで歩いてお散歩を楽しんだりしています。生活の流れも覚えて、絵本を見る時は壁際に座ったり、手を洗う時はスリスリ動かして、ペーパーで拭くこともできるようになってきました。おしゃべりも出てきてとても賑やかです。ラストの3月、たんぼぼ組の思い出をもっと沢山作り楽しく過ごしていきたいです。

1年間沢山のご協力ありがとうございました。



さくら組(3才児)

日に日に厳しい寒さも和らぎ、春の陽気を感じられるようになりました。戸外や散歩にたくさん出掛けて元気いっぱいにご過ごす子ども達。今は進級への期待も大きく、一つ一つ見直しながら格好よく過ごすさくらさんです。いよいよ、今年度も残りわずか。この一年を振り返ると、出来ることがたくさん増え、それぞれのペースで心も身体も大きく、たくましく成長しました。みんなで一つになって力を合わせて行事を乗り越えたり、笑顔いっぱい友達との関わりを楽しむさくらさんの成長を近くで見守ることが出来、とても嬉しく楽しい毎日でした。残りも楽しい思い出を沢山作って元気に過ごしていきたいです。一年間沢山のご協力をありがとうございました。



もも組(1才児)

先日の個人面談では、お忙しい中ありがとうございました。子ども達の成長を一緒に共感しお話をすることができとてもうれしく思います。この一年間で心も体も大きく成長し、自分で頑張る姿も見られ、出来る事も増えてきましたね。「せんせ〜い、みて!」「せんせ〜い、できたよ」等言葉も出てきて嬉しそうに教えてくれます。担任一同、これからの子ども達の健やかな成長を願っております。もも組さんの生活ものこり1ヶ月となりましたが、ちゅうりっぷ組さんへの進級を楽しみにしていきたいながら、友達と仲良く遊んでいきたいと思っております。1年間たくさんのご協力ありがとうございました。



ひまわり組(4才児)

ひまわり組さんで過ごす日もあと一ヶ月となりました。

4月ドキドキワクワクしながら、進級しました。今では、お友達とおしゃべりを楽しんでいます。一緒に遊ぼう! いいよー! と友達との関わりも多くなってきました。この1年で出来ることが増え大きく成長しました。もうすぐ、ゆり組さんになることをとても楽しみにしている子ども達です。自分の気持ちを言葉にし、耳を傾け、まわりの友達との関わりを大切にしていけるように過ごしてきました。心も身体も日々大きくなっていく子ども達と毎日過ごすことができ嬉しく思います。

一年間沢山のご協力をありがとうございました。



ちゅうりっぷ組(2才児)

暖かな日差しに春の訪れを感じるこの頃。晴れていると「今日、お外行ける? お散歩行きたい!」とアピールの子ども達。戸外遊びでは気の合うお友達を誘い合ったりして自分だけの世界から少しずつ友達との関わり合いが増えてきてとっても賑やかなちゅうりっぷ組です。

お当番活動も張り切っています。できることも多くなってきて、誉められると誇らしげなお顔が可愛い子ども達との生活も残すところあと一か月となりました。自分の気持ちが出てきて、喧嘩しながらお友達の気持ちにも気付くことができるようになったことに大きな成長を感じます。一緒に生活し、大切な時期に携わらせていただけたこと、嬉しく思います。一年間たくさんのご協力をありがとうございました。



ゆり組(5才児)

春の訪れが感じられるこの季節、いよいよ卒園の日が近づいてきました。この一年で沢山の成長をみせてくれたゆり組さん。毎日みんなとおはようと挨拶をし、笑ったり、けんかして仲直りをして過ごしてきた毎日が、とても大切な日々だったと改めて感じます。先日、金ヶ作小学校1年1組の皆さんに招待していただき、学校探検をしたり、授業で使うタブレットを実際に使って、平仮名のお勉強をしたり、楽しむことができました。とても楽しかったようで、早く学校に行きたいと言っていたゆり組さんでした。3月も、元気に楽しく過ごしていきたいと思っております。保護者の皆さま、これまで温かく見守っていただき本当にありがとうございました。子どもたちが新しい環境でも笑顔で毎日を楽しめるよう、これからも応援しています。優しいみんなが大好きです!

今月の給食レシピ

人参豆腐ドーナツ

材料

ホットケーキミックス…100g
絹豆腐…70g
人参…30g
油…適量

作り方

- ①人参をみじん切りにする。
- ②ホットケーキミックスと絹豆腐をよく混ぜ合わせ、人参を加えてさらに混ぜる。
- ③170度ほどに温めた油に生地を掬い落とし揚げる。
☆焦げやすいので火加減を調整しながら揚げてください。



ほけんだよ

耳の日

3月3日は 耳の日とされています。
子どもは耳の病気にかかりやすいので 日頃からお子様の様子をよく観察しましょう。

耳の健康チェック

- こんな症状が見られたら 耳鼻科に相談をしましょう。
- 向かい合って話せば聞こえるが 背後から声をかけると返事をしない。
 - テレビの音量を大きくしたり 近づいて見る。
 - 会話をしていて 何度も聞き返す。
 - 話しかけられてもぼんやりしたり 後から聞き返したりすることが多い。
 - よく耳を触っている。

大切な耳を守るために気を付けること！

- 鼻をすすらず かむ習慣をつける。
- 鼻汁は ゆっくりと片方ずつかむ。
- 耳の近くで大きな声や音を出さない。
- 耳をたたかない。
- 耳掃除は綿棒で外耳道を拭き取る程度に行う。



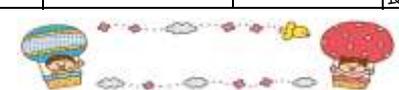
3月 給食予定献立表

【栄養価の表示について】

(令和8年2月28日)

未満児は午前、午後のおやつを含む数値、以上児は午後のおやつを含む数値が記載されています。
未満児0~2歳、以上児3~5歳を表しています。 E:エネルギー P:蛋白質 F:脂質

金ケ作保育園
なのはなルーム
元山駅なのはなルーム

日曜	献立	材料	おやつ	栄養価 未満児 以上児	日曜	献立	材料	おやつ	栄養価 未満児 以上児
1日					17	発芽玄米ごはん 魚のバーベキュー焼き 切干大根のサラダ みそ汁 オレンジ	のりおかか、カラスカイ りんご、片栗粉、切干大根 人参、胡瓜、ツナ、ごま マヨネーズ、小松菜、油揚げ	牛乳 バナナマフィン	E 475/556 P 16.9/20.6 F 12.9/16.1 食塩 1.1/1.4
2月	ゆかりごはん 豆腐ハンバーグ ひじき入りサラダ みそ汁	豚肉、豆腐、卵、パン粉、玉葱 しめじ、舞茸、ソース、ケチャップ ひじき、人参、キャベツ、コン缶 竹輪、わかめ、ねぎ	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 505/536 P 19.0/20.3 F 15.7/15.9 食塩 1.3/1.4	18	ふりかけごはん はんぺんフライ 二色キャベツ みそ汁	おかか、はんぺん、チーズ 卵、パン粉、キャベツ、人参 玉葱、しめじ	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 458/483 P 15.2/15.7 F 15.2/15.3 食塩 1.3/1.5
3火	鮭寿司 ポテトサラダ みそ汁	紅鮭、ごま、卵、胡瓜 じゃが芋、人参、ハム マヨネーズ 大根、油揚げ	麦茶 ひなあられ せんべい	E 488/513 P 17.2/17.6 F 14.6/14.2 食塩 1.1/1.2	19	わかめうどん 南瓜の信田煮 バナナ	わかめ、豚肉、ねぎ、椎茸 うどん、なると、南瓜、人参 いんげん、油あげ	牛乳 ツナマヨポテトパイ	E 422/433 P 16.9/17.5 F 13.1/12.8 食塩 1.4/1.5
4水	ビビンバ 生揚げと大根の煮物 中華風コーンスープ オレンジ	豚肉、にんにく、生姜、人参 ほうれん草、もやし、味噌、ごま油 生揚げ、大根、小松菜、クリームコーン 卵、万ねぎ、片栗粉、鶏がらスープ	牛乳 ぶどうパン	E 526/556 P 19.4/20.5 F 15.8/15.9 食塩 1.4/1.6	20	春分の日			
5木	ごはん 豚肉のごま照り焼き 小松菜のじゃこ和え みそ汁	豚肉、玉葱、ごま、小麦粉 小松菜、人参、生姜 しらす、じゃが芋、わかめ	牛乳 マーブル蒸しパン	E 472/493 P 20.7/21.9 F 13.2/13.1 食塩 1.3/1.5	21	豚肉と野菜の あんかけ丼 すまし汁	豚肉、キャベツ、もやし、玉葱 しめじ、鶏がらスープ、ごま油 チンゲン菜、豆腐	牛乳 ビスケット せんべい	E 415/431 P 16.2/16.7 F 11.0/9.8 食塩 1.2/1.3
6金	煮込みうどん 竹輪の磯辺揚げ バナナ	うどん、しめじ、舞茸、ねぎ ほうれん草、油あげ 竹輪、青のり、てんぷら粉	牛乳 ごま蒸しパン	E 479/499 P 18.3/19.1 F 19.4/20.5 食塩 1.3/1.4	22				
7土	カレーライス すまし汁	豚肉、じゃが芋、人参 玉葱、カレールウ チンゲン菜、豆腐	牛乳 ビスケット せんべい	E 450/474 P 16.0/16.4 F 14.7/14.6 食塩 1.2/1.3	23	雑穀米ごはん 照りマヨポーク ひじきのナムル みそ汁	のりたま、豚肉、ピーマン、玉葱 赤パプリカ、マヨネーズ、ひじき ほうれん草、人参、ツナ、ごま ごま油、豆腐、ねぎ	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 504/541 P 20.5/22.5 F 18.5/19.6 食塩 1.1/1.2
8日					24	カレーライス トマトサラダ 卵スープ	豚肉、じゃが芋、人参、玉葱 カレールウ、トマト、キャベツ 胡瓜、卵、ねぎ、コンソメ	牛乳 オレンジケーキ	E 520/554 P 16.6/16.8 F 18.0/18.8 食塩 1.3/1.4
9月	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ	豚肉、万ねぎ、卵、なると チーズ、キャベツ、胡瓜、トマト 玉葱、わかめ、コンソメ	牛乳 ポップコーン(塩)	E 433/441 P 14.4/14.3 F 13.4/12.9 食塩 1.4/1.5	25	ごはん 鮭のバター醤油焼き 小松菜ともやしのナムル みそ汁	鮭、バター 小松菜、人参、もやし、ごま 鶏がらスープ 玉葱、しめじ	牛乳 ブルーベリーチーズサンド	E 468/484 P 21.0/22.3 F 12.9/12.3 食塩 1.5/1.6
10火	雑穀米ごはん 鮭の塩こうじ焼き さつま芋サラダ みそ汁 オレンジ	おかか、鮭、塩麴 さつま芋、胡瓜、人参、ハム りんご、マヨネーズ 小松菜、えのき	牛乳 ホットク	E 527/565 P 21.6/23.0 F 13.9/13.7 食塩 1.1/1.2	26	ごはん 豚肉のみそ炒め 青菜の豆腐和え すまし汁 オレンジ	豚肉、玉葱、人参、もやし 味噌、ほうれん草、豆腐 ごま油、ごま わかめ、ねぎ	牛乳 さつま芋マフィン	E 527/558 P 22.5/24.0 F 17.3/18.0 食塩 1.1/1.2
11水	麻婆豆腐丼 チンゲン菜のおかかあえ 春雨スープ	豆腐、豚肉、にんにく、生姜 玉葱、椎茸、人参、味噌 片栗粉、チンゲン菜、えのき カニカマ、鰹節、春雨、卵	牛乳 セサミクッキー	E 512/540 P 19.0/19.7 F 18.8/19.6 食塩 1.3/1.4	27	ミートソーススパゲティ フルーツポンチ キャベツとしめじのスープ ヤクルト	スパゲティ、豚肉、人参、玉葱 ピーマン、にんにく、ケチャップ、ソース バナナ、みかん缶、もも缶 パイン缶、キャベツ、しめじ、コンソメ	牛乳 南瓜もち	E 462/469 P 16.6/16.8 F 11.1/10.4 食塩 1.0/1.2
12木	ごはん 鶏のり塩唐揚げ キャベツの甘酢和え みそ汁 バナナ	鶏肉、生姜、にんにく、青のり 片栗粉、小麦粉、キャベツ、人参 ツナ さつま芋、玉葱	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 526/563 P 17.5/18.5 F 17.8/18.6 食塩 0.8/0.9	28	サンドイッチ (チーズ、ジャム) コーンスープ	食パン、チーズ、苺ジャム コーンスープの素	牛乳 クラッカー せんべい	E 477/505 P 16.8/17.9 F 17.8/17.8 食塩 1.8/2.2
13金	サンドイッチ (卵、ハムチーズ、ジャム) ポトフ	食パン、卵、マヨネーズ、ハム チーズ、マーガリン、苺ジャム ベーコン、じゃが芋、人参 玉葱、キャベツ、コンソメ	麦茶 しらすおにぎり	E 466/484 P 16.6/16.7 F 15.6/15.9 食塩 1.5/1.7	29				
14土	第50回卒園式				30	ごはん 鶏のマーマレード焼き ブロッコリーのごま酢あえ みそ汁 バナナ	鶏肉、マーマレードジャム ブロッコリー、人参、竹輪、ごま 南瓜、玉葱	牛乳(2~5歳) いちごパバロア 麦茶(0~1歳) ヨーグルト、せんべい	E 442/529 P 21.7/25.5 F 6.6/14.9 食塩 1.1/1.3
15日					31	発芽玄米ごはん 魚の生姜焼き ジャーマンポテト みそ汁	おかか、鮭、生姜 じゃが芋、人参、玉葱 コン缶、ベーコン、バター 小松菜、えのき	牛乳 もちもちチーズパン	E 497/526 P 21.6/22.9 F 13.1/12.5 食塩 1.4/1.6
16月	ゆかりごはん 豚肉と生揚げの炒め 三色ごま和え みそ汁	ゆかり、豚肉、生揚げ ピーマン、玉葱、生姜、鶏がら ほうれん草、人参、もやし ごま、ねぎ、わかめ	牛乳(2~5歳) フルーチェピーチ 麦茶(0~1歳) ヨーグルト、せんべい	E 466/474 P 20.6/20.1 F 16.0/15.2 食塩 1.2/1.5	※	■は新メニューになります。			

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。
※午後のおやつが市販品の日は、3歳児以上に小魚が提供されます。

☆ゆり組リクエストメニュー☆

3月はゆり組さんのリクエストメニューを取り入れています。■が人気の高かったメニューです。

3月 離乳食予定献立表

(令和8年2月28日)
金ヶ作保育園
なのはなルーム
元山駅なのはなルーム

日 曜	初期		中期・後期給食		材料	完了期給食		日 曜	初期		中期・後期給食		材料	完了期給食		
			中期・後期午後おやつ			完了期午後おやつ					中期・後期午後おやつ			完了期午後おやつ		
1 日								17 火	お粥 人参煮 小松菜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(小松菜) オレンジ ヨーグルト パナパンケーキ	カラスライ、切干大根 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜、オレンジ バナナ、小麦粉		発芽玄米ごはん 魚のバーベキュー焼き 切干大根のサラダ みそ汁 オレンジ 牛乳 パナナマフィン			
2 月	お粥 豆腐煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 豆腐と野菜のコンソメ煮 みそ汁(ねぎ、わかめ) ヨーグルト ビスケット	鶏ひき肉、豆腐、玉葱 しめじ、舞茸、人参 キャベツ、コンソメ 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、わかめ	仲かりごはん 豆腐ハンバーグ ひじき入りサラダ みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい		お粥 じゃが芋煮 大根煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(玉葱、しめじ) ヨーグルト ビスケット	鶏肉、キャベツ、人参 醤油、砂糖、煮干、鰹節 味噌、玉葱、しめじ		ふりかけごはん はんぺんフライ 二色キャベツ みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい						
3 火	お粥 じゃが芋煮 大根煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鮭と野菜の煮物 みそ汁(大根) ヨーグルト せんべい	鮭、じゃが芋、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 大根	鮭寿司 ポテトサラダ みそ汁 いちご 麦茶 ひなあられ、せんべい		お粥 人参煮 南瓜煮 野菜スープ	煮込みうどん 南瓜の甘煮 バナナ ヨーグルト マッシュポテト	鶏肉、ねぎ、舞茸 人参、うどん、醤油 煮干、鰹節、南瓜 砂糖、バナナ じゃが芋、粉ミルク		わかめうどん かぼちゃの信田煮 牛乳 ツナマヨポテトパイ						
4 水	お粥 ほうれん草煮 大根煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁(万ねぎ、大根) オレンジ ヨーグルト 食パン	鶏肉、ほうれん草 人参、もやし、大根 醤油、砂糖、煮干、鰹節 大根、万ねぎ、オレンジ 食パン	ビビンバ 生揚げと大根の煮物 中華風コンソメスープ オレンジ 牛乳 ぶどうパン		春分の日										
5 木	お粥 小松菜煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(じゃがいも、わかめ) オレンジ ヨーグルト フレーン蒸しパン	鶏肉、玉葱、小松菜 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 じゃが芋、わかめ 小麦粉	ごはん 豚肉のごま照り焼き 小松菜のじゃこ和え みそ汁 牛乳 マーブル蒸しパン						豚肉と野菜のあんかけ丼 すまし汁 牛乳 ビスケット、せんべい						
6 金	お粥 ほうれん草煮 人参煮 野菜スープ	煮込みうどん 煮魚 バナナ ヨーグルト ごま蒸しパン	うどん、ねぎ、しめじ 舞茸、ほうれん草 煮干、鰹節、醤油 カラスカライ、砂糖、バナナ ごま、小麦粉	煮込みうどん 竹輪の磯辺揚げ バナナ 牛乳 ごま蒸しパン												
7 土				カレーライス すまし汁 牛乳 ビスケット、せんべい		23 月	お粥 ほうれん草煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(豆腐、ねぎ) ヨーグルト ビスケット	鶏肉、玉葱、ピーマン ほうれん草、人参 醤油、砂糖、煮干、鰹節 味噌、豆腐、ねぎ		24 火	お粥 人参煮 大根煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 コンソメスープ(ねぎ) コンソメ 小麦粉 ヨーグルト パンケーキ	鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、トマト、キャベツ 醤油、砂糖、ねぎ コンソメ 食パン	雑穀米ごはん 照りマヨポーク ひじきのナムル みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい	
8 日							25 水	お粥 玉葱煮 キャベツ煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鮭と野菜のコンソメ煮 みそ汁(玉葱、しめじ) ヨーグルト 食パン	鶏肉、小松菜、もやし 人参、コンソメ 煮干、鰹節、味噌 玉葱、しめじ		26 木	お粥 豆腐煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁(ねぎ、わかめ) オレンジ ヨーグルト さつま芋パンケーキ	鶏肉、もやし、人参、玉葱 ほうれん草、豆腐、醤油 砂糖、煮干、鰹節 ねぎ、わかめ、オレンジ さつま芋、小麦粉	ごはん 鮭のバター醤油焼き 小松菜とまよしのナムル みそ汁 牛乳 フルーツパウンドケーキ
9 月	お粥 玉葱煮 キャベツ煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 オニオンスープ ヨーグルト せんべい	鶏肉、キャベツ、トマト 醤油、砂糖 わかめ、玉葱、コンソメ	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ 牛乳 ポップコーン(塩)		27 金	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 煮込みうどん 南瓜の甘煮 ヨーグルト 南瓜の茶巾絞り	鶏肉、うどん、人参 玉葱、キャベツ、ピーマン 煮干、鰹節、醤油 南瓜、砂糖		28 土	お粥 小松菜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(さつま芋、玉葱) バナナ ヨーグルト せんべい	鶏肉、キャベツ、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 さつま芋、玉葱、バナナ	ごはん 鶏のり塩唐揚げ キャベツの甘酢和え みそ汁 パナナ 牛乳 ビスケット、せんべい	
10 火	お粥 人参煮 さつま芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鮭と野菜のコンソメ煮 みそ汁(小松菜、えのき) オレンジ ヨーグルト パンケーキ	鮭、さつま芋、人参 コンソメ 煮干、鰹節、味噌 小松菜、えのき オレンジ、小麦粉	雑穀米ごはん 鮭の塩こうじ焼き さつま芋サラダ みそ汁 オレンジ 牛乳 ホットク		29 日	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) パン粥(食パン) ポトフ 麦茶 しらす粥	食パン、粉ミルク キャベツ、じゃが芋、人参 玉葱、コンソメ しらす 麦茶 しらすおにぎり		30 月	お粥 玉葱煮 ブロッコリー煮 野菜スープ	ごはん 鶏肉と野菜のコンソメ煮 みそ汁(南瓜、玉葱) バナナ ヨーグルト せんべい	鶏肉、ブロッコリー、人参 コンソメ、煮干、鰹節 味噌、南瓜、玉葱 バナナ	ごはん 鶏のマーマレード焼き ブロッコリーのごま酢あえ みそ汁 パナナ 麦茶 ヨーグルト、せんべい	
11 水	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 春雨スープ ヨーグルト ごまパンケーキ	鶏肉、椎茸、人参 玉葱、えのき、青梗菜 醤油、砂糖、煮干、鰹節 春雨	麻婆豆腐丼 チンゲン菜のおかかあえ 春雨スープ 牛乳 セサミクッキー		31 火	お粥 じゃが芋煮 小松菜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鮭と野菜の煮物 みそ汁(小松菜、えのき) ヨーグルト パンケーキ	鮭、じゃが芋、人参 玉葱、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜、えのき 小麦粉		※	※ は新メニューです。				
12 木	お粥 小松菜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(さつま芋、玉葱) バナナ ヨーグルト せんべい	鶏肉、キャベツ、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 さつま芋、玉葱、バナナ	ごはん 鶏のり塩唐揚げ キャベツの甘酢和え みそ汁 パナナ 牛乳 ビスケット、せんべい												
13 金	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(わかめ、ねぎ) ヨーグルト せんべい	鶏肉、ほうれん草 人参、玉葱、もやし 砂糖、醤油、煮干、鰹節 わかめ、ねぎ、みそ	仲かりごはん 豚肉と生揚げの炒め煮 三色ごま和え みそ汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい												

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。
※コンソメはアレルギー材料不使用無添加コンソメを使用しています。
※離乳食初期は月齢に合わせた内容で提供しています。

第50回 卒園式