



カマドの日

毎月第1・第3火曜日はカマドの日です！
その日の給食当番がカマドでご飯を炊いたり、味噌汁を作ったりしますよ(^O^)

曜日	月	火	水	木	金	土
日	1	2	3	4	5	6
主食・飲物	5分つきご飯・番茶	豆ごはん・番茶	憲法記念日	みどりの日	こどもの日	そばろ丼・番茶
汁	えのきの味噌汁	すまし汁				じゃが芋の味噌汁
主菜	魚のごま味噌焼き	鶏のくわ焼き				わかめの酢の物
副菜	ほうれん草の和え物	白和え				漬物
おやつ	午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	焼きじゃが			煮干しせんべい
	午後	きな粉おむすび	炊き込みおむすび			茶むすび
日	8	9	10	11	12	13
主食・飲物	5分つきご飯・番茶	5分つきご飯・番茶	筍ごはん・番茶	5分つきご飯・番茶	5分つきご飯・番茶	親子丼・番茶
汁	なめこの味噌汁	きゃべつの味噌汁	玉ねぎの味噌汁	豆腐のくすし汁	わかめの味噌汁	厚揚げの味噌汁
主菜	魚の塩焼き	山菜のかき揚げ	魚の照り焼き	五目豆	肉豆腐	きゃべつの昆布和え
副菜	納豆和え	切干大根の煮物	もやしのごま酢和え	いかの酢の物	ひじきの酢の物	漬物
おやつ	午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	季節の果物	ころころおむすび	豆の甘煮	冷奴
	午後	稲荷おむすび	きな粉団子	焼きじゃが	筍おむすび	ふきおむすび
日	15	16	17	18	19	20
主食・飲物	5分つきご飯・番茶	豆ごはん・番茶	5分つきご飯・番茶	5分つきご飯・番茶	5分つきご飯・番茶	そばろ丼・番茶
汁	えのきの味噌汁	すまし汁	さやえんどうの味噌汁	若竹汁	豆腐の味噌汁	じゃが芋の味噌汁
主菜	魚のごま味噌焼き	鶏のくわ焼き	厚焼き卵	高野豆腐の揚げ煮	魚の竜田揚げ	わかめの酢の物
副菜	ほうれん草の和え物	白和え	筍の味噌煮	わかめの酢の物	青菜の胡麻和え	漬物
おやつ	午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	南瓜の煮物	煮干しせんべい
	午後	きな粉おむすび	炊き込みおむすび	のりおむすび	かりかりせんべい	茶むすび
日	22	23	24	25	26	27
主食・飲物	5分つきご飯・番茶	5分つきご飯・番茶	筍ごはん・番茶	お弁当の日	5分つきご飯・番茶	親子丼・番茶
汁	なめこの味噌汁	きゃべつの味噌汁	玉ねぎの味噌汁		わかめの味噌汁	厚揚げの味噌汁
主菜	魚の塩焼き	山菜のかき揚げ	魚の照り焼き		肉豆腐	きゃべつの昆布和え
副菜	納豆和え	切干大根の煮物	もやしのごま酢和え		ひじきの酢の物	漬物
おやつ	午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	季節の果物	ころころおむすび	豆の甘煮	冷奴
	午後	稲荷おむすび	きな粉団子	焼きじゃが	筍おむすび	ふきおむすび
日	29	30	31			
主食・飲物	5分つきご飯・番茶	豆ごはん・番茶	5分つきご飯・番茶			
汁	えのきの味噌汁	すまし汁	さやえんどうの味噌汁			
主菜	魚のごま味噌焼き	鶏のくわ焼き	厚焼き卵			
副菜	ほうれん草の和え物	白和え	筍の味噌煮			
おやつ	午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび		
	午後	きな粉おむすび	炊き込みおむすび	のりおむすび		



真砂からたけのこが届きました！
もも組のみんなが、たけのこの皮を一生懸命むいてくれましたよ(^O^)



ごはんは5分つき米です。園に精米機があるので使う都度精米しています。

★「お誕生会メニュー」 *都合により献立が変わる場合があります。

献立について
研究会では、学校給食と連携して保育所から
中学校の時期まで一貫した食育の取り組みを実施しています。
その取り組みの一つとしての保小中連携献立です。
今月の連携献立は「豆ごはん」と「さやえんどうの味噌汁」です。



吉田こども園では、できる限り添加物の少ない調味料を使って給食を作っています。
左上から、にしき醤油・三河みりん・純米酒高津川・マルシン穀物酢、左下から、てんさい糖・浜田の藻塩です！