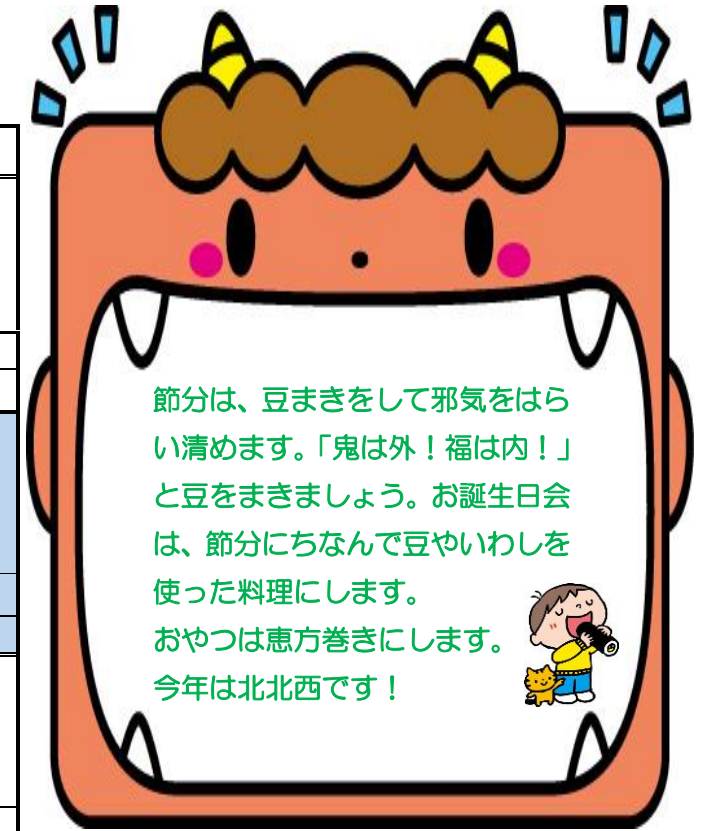




曜日	月	火	水	木	金	土
日			1	2	3	4
主食・飲物			5分づきごはん	5分づきごはん	★5分づきごはん	そぼろ丼
汁			豆腐のくずし汁	さつま芋の味噌汁	いわしのつみれ汁	玉ねぎの味噌汁
主菜			魚の照り焼き・漬物	厚焼き卵	真砂揚げ	白和え
副菜			大根の酢の物	わかめの和え物	金平ごぼう	漬物
午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組)			ころころおむすび	黒豆煮	ころころおむすび	煮干しせんべい
午後			焼き芋	わかめおむすび	恵方巻き	のりおむすび
日	6	7	8	9	10	11
主食・飲物	5分づきごはん	納豆ごはん	5分づきごはん	5分づきごはん	5分づきごはん	ホリデー
汁	玉ねぎの味噌汁	厚揚げの味噌汁	えのきのすまし汁	きゃべつの味噌汁	じゃが芋の味噌汁	
主菜	鶏のくわ焼き	ぶり大根	益田野菜たっぷりすき焼き	五目豆	ホンモロコの唐揚げ	
副菜	白菜の酢の物	きゃべつの酢の物	納豆和え	ひじきの酢の物	ほうれん草の菜種和え	
午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	ふかし芋	ころころおむすび	南瓜の煮物	ころころおむすび	
午後	焼き南瓜	ぜんざい	きな粉おむすび	寿司おむすび	茶むすび	
日	13	14	15	16	17	18
主食・飲物	炊き込みごはん	5分づきごはん	お弁当の日	5分づきごはん	5分づきごはん	そぼろ丼
汁	白菜の味噌汁	さつま芋の味噌汁		豆腐のくずし汁	すまし汁	玉ねぎの味噌汁
主菜	魚の梅焼き	厚焼き卵		魚の照り焼き・漬物	真砂揚げ	白和え
副菜	かぶの酢の物	わかめの和え物	大根の酢の物	金平ごぼう	漬物	
午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	焼き芋	ころころおむすび	黒豆煮	ころころおむすび	煮干しせんべい
午後	焼きじゃが	きな粉団子	稲荷おむすび	わかめおむすび	焼き芋	のりおむすび
日	20	21	22	23	24	25
主食・飲物	5分づきごはん	5分づきごはん	5分づきごはん	5分づきごはん	5分づきごはん	5分づきご飯
汁	玉ねぎの味噌汁	わかめの味噌汁	えのきのすまし汁	きゃべつの味噌汁	じゃが芋の味噌汁	豚汁
主菜	鶏のくわ焼き	魚の塩焼き・漬物	益田野菜たっぷりすき焼き	五目豆	レバーのからめ煮	もやしの酢の物
副菜	白菜の酢の物	かぶの和え物	納豆和え	ひじきの酢の物	ほうれん草の菜種和え	
午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	ふかし芋	ころころおむすび	南瓜の煮物	ころころおむすび	ふかし芋
午後	焼き南瓜	きな粉おむすび	かりかりせんべい	寿司おむすび	ぜんざい	茶むすび
日	27	28				
主食・飲物	5分づきごはん	5分づきごはん				
汁	さつま芋の味噌汁	豆腐のくずし汁				
主菜	厚焼き卵	魚の照り焼き・漬物				
副菜	わかめの和え物	大根の酢の物				
午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	煮干しせんべい				
午後	稲荷おむすび	焼き芋				



~デモキッチンについて~

- 11月にオープンしたキヌヤ益田ショッピングセンターの食品売場にデモキッチンが作られました。このデモキッチンで毎月1回、益田市保育研究会のメンバー(各園の給食担当者)が交代で、地元で採れたおいしい食材を使った、簡単で子ども達も喜ぶメニューを、レシピ付きで紹介しています。
- 11月は吉田こども園の栄養士も担当しました!
- 今月実施するのは
- 2月23日(木) 16:00~18:00です!
- 紹介するメニューは「きな粉飴」です!
- ぜひ、足を運んでみて下さい\(^o^)/



ごはんは5分づき米です。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。



1 献立について



会では、25年度より学校給食と連携し、保育園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。今月の連携献立は、「益田野菜たっぷりすき焼き」です。共通のメニューには積極的に地元食材を取り入れようということで、献立の名の通り、春菊をはじめ、益田産の野菜がたくさん入っています。こども園では8日と22日に登場します。お楽しみに!

さくら組の子どもたちは、今年4月から1年生になります。平日のお昼寝は1月からなくなっています。その時間を利用してクッキングを行ないます。みんなのおやつを調理担当と一緒に作ってもらいます。