



こんだてひょう (1・2歳児)

はなさき仙北 角館こども園

【目標】 なかよく たのしく 食べましょう

曜 日	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
未満児：午前おやつ	せんべい 牛乳	ひなあられ カルビス	りんごスティック 牛乳	ミレービス 牛乳	ケーキ 牛乳	カルシウムせんべい 牛乳
主食	ごはん	ごはん	ロールパン	ごはん	ごはん	ごはん
昼食	タンダリーチキン ブロッコリーサラダ トマト キャベツのスープ フルーツ	鯛そぼろ お花の豆腐ハンバーグ 菜の花の和え物 はまぐりのお吸い物 フルーツ ひなゼリー	かぼちゃチーズクロック ブロッコリーサラダ 粉ふき芋 白菜シチュー フルーツ	鮭バター醤油焼き ほうれん草ツナ和え トマト なめこのみそ汁 フルーツ	ポークカレー トマトオムレツ ごぼうサラダ 茹でブロッコリー フルーツ	ハンバーグ ほうれん草ドレッシング和え トマト 野菜スープ フルーツ
午後おやつ	バナナケーキ 牛乳	せんべい 牛乳	ビスコ 牛乳	ポテトフライ 牛乳	ゴーフレット 牛乳	ビスケット 牛乳
日	9	10	11	12	13	14
未満児：午前おやつ	ミレービス 牛乳	アンパンマンせん 牛乳	きなこせん 牛乳	クラッカー 牛乳	りんごスティック 牛乳	ビスケット 牛乳
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
昼食	チキンオープン焼き ほうれん草のソテー さつま芋甘煮 クラムチャウダー フルーツ	卒園おめでとう おたのしみ給食	ハムステーキ コールスローサラダ 茹でブロッコリー レタススープ フルーツ	かわいいみそ漬け焼き わかめの酢の物 にんじん甘煮 里芋のみそ汁 フルーツ	ハンバーグ ナポリタン さつま芋バター焼き もずくスープ フルーツ	さばのみそ煮 ほうれん草のおかか和え トマト 大根と豆腐のみそ汁 フルーツ
午後おやつ	クッキー 牛乳	せんべい 牛乳	お麩ラスク 牛乳	パイクッキー 牛乳	お祝いクレープ 牛乳	せんべい 牛乳
日	16	17	18	19	20	21
未満児：午前おやつ	アンパンマンビス 牛乳	星っこせん 牛乳	ビスケット 牛乳	アンパンマンせん 牛乳		スティックビス 牛乳
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん		ごはん
昼食	ハヤシライス チキンナゲット かみかみサラダ 茹でブロッコリー フルーツ	マーボー豆腐 えびぎょうざ ブロッコリーおかか和え かきたま汁 フルーツ	紅鮭塩焼き はるさめサラダ れんこんきんぴら キャベツスープ フルーツ	チーズハンバーグ コールスローサラダ ジャーマンポテト ポトフスープ フルーツ	春分の日	ポークしゅうまい ツナ和え野菜 トマト わんたんスープ フルーツ
午後おやつ	せんべい 牛乳	ワッフル 牛乳	ミニドック 牛乳	ビスケット 牛乳	春分の日	せんべい 牛乳
日	23	24	25	26	27	28
未満児：午前おやつ	アンパンマンせん 牛乳	りんごスティック 牛乳	クラッカー 牛乳	動物クッキー 牛乳	星っこせん 牛乳	豆花クッキー 牛乳
主食	ごはん	ごはん	ごはん	五目うどん	ごはん	ごはん
昼食	メンチカツ 大根煮物 ブロッコリーサラダ 白菜のみそ汁 フルーツ	照り焼きチキン ごま和え野菜 ひじき煮 じゃが芋のみそ汁 フルーツ	秋田県産牛すき煮 星のポテト 小松菜和え物 わかめスープ フルーツ	にらまんじゅう もやしのナムル トマト フルーツ	サーモンローフ かぼちゃサラダ ブロッコリーの和え物 オニオンスープ フルーツ	鮭漬け焼き ブロッコリーサラダ 人参きんぴら 里芋のみそ汁 フルーツ
午後おやつ	せんべい 牛乳	ヨーグルト	豆乳ラスク 牛乳	ホットケーキ 牛乳	りんごジャムクッキー 牛乳	せんべい 牛乳
日	30	31				
未満児：午前おやつ	きなこせん 牛乳	スティッククッキー 牛乳				
主食	ごはん	ごはん				
昼食	厚揚げそぼろ煮 きゅうり中華和え 星のポテト はるさめスープ フルーツ	めばるみそ焼き チンゲン菜ソテー トマト 大根とさつま芋のみそ汁 フルーツ				
午後おやつ	せんべい 牛乳	お菓子 牛乳				

※予定献立ですので入荷状況により、変更になる場合があります。ご了承ください。

子どもに合ったはしの選び方



3月6日(金) 3月生まれのお友達の誕生会です



3月10日(火) 卒園おめでとう！お楽しみ給食です



今年度も一年間大変お世話になりました。
給食が子どもたちの楽しみのひとつになるように、また多くの食べ物を知り興味をもってもらったり、健康で元気な体を作るお手伝いができればと考えてきました。
来年度も子どもたちの成長に合わせた給食作りを給食室職員一同、試行錯誤していきたいと思っています。
どうぞよろしくお願ひ致します。

給食室職員一同



手の大きさに合わない長さのはしは持ちにくく使いづらいので、食べにくいものです。そのため、自分の手にあったはしを選ぶことが大切です。
はしの長さは、はしを持つ手の親指と人差し指を直角(90度)に広げた長さの1.5倍がよいといわれています。



遊びの中ではしの使い方を練習してみましょう

箸は、すぐに上手に持てるようになるわけではありません。食事の時以外にも、遊びを通して練習してみましょう。スポンジを2cm角くらいに切ったものなど、最初はさみやすいものから始め、はさんで持ちあげてみたり、皿から皿へ移したりします。慣れてきたら、小豆などのつるつるしたものに挑戦してみましょう。