



給食だより 8月



ひよこ・りす・うさぎぐみ

月	火	水	木	金
2 ごはん 飛び魚のすり身揚げ キャベツのごま酢和え 玉ねぎのすまし汁 牛乳 蒸しかぼちゃ きなこトースト	3 ごはん 冷しゃぶ かぼちゃの煮物 トマトの味噌汁 牛乳 塩昆布きゅうり フルーツ白玉	4 誕生日メニュー 食パン タンドリーチキン チンゲン菜のおかか和え とうもろこしスープ デザート・牛乳 ブルーベリーヨーグルト 昆布おにぎり	5 年中お泊り保育 カレーライス コールスローサラダ 果物 牛乳 トマト・チーズ ゼリー・いりこ	6 ごはん 鶏のみそマヨ焼き 小松菜の炒め物 なめこのすまし汁 牛乳 人参のごま和え じゃがバター
9 振替休日 	10 年長お泊り保育 ごはん 豚のしょうが焼き ズッキーニのトマト煮 豆腐のすまし汁 牛乳 マカロニきなこ 黒ゴマクッキー	11 ごはん さばの煮つけ 長いものおかか和え えのきの味噌汁 牛乳 りんご さーたーあんだぎー	12 冷やしうどん 鶏肉のマーメレード焼き きゅうりの酢の物 果物 牛乳 ふかし芋 鮭おにぎり	13 希望保育 
16 ごはん 冬瓜と鶏肉の煮物 なすのみそ田楽 切り干し大根のすまし汁 牛乳 いりこ・チーズ お好み焼き	17 ひじき納豆丼 チンゲン菜のナムル 厚揚げの味噌汁 果物 牛乳 金時豆煮 スイートパンプキン	18 食パン ポークチャップ ポテトサラダ 春雨とおくらのスープ 牛乳 バナナ きなこおはぎ	19 冷やし中華 焼き豆腐のそぼろ煮 ゆでとうもろこし 果物 牛乳 トースト 五平餅	20 ごはん 白身魚の天ぷら トマトとアスパラのごま酢和え かぼちゃの味噌汁 牛乳 塩もみきゅうり ココアくずもち
23 ごはん 鮭のごま焼き ひじきの五目煮 さつまいもの味噌汁 牛乳 きなこヨーグルト かぼちゃケーキ	24 夏マーボー丼 ほうれん草の納豆和え わかめのスープ 果物 牛乳 人参の煮物 マカロニナポリタン	25 ごはん 厚揚げのみそ田楽 春雨の酢の物 ごぼうのすまし汁 牛乳 枝豆 コーントースト	26 なすとトマトのスパゲティ かぼちゃのおからサラダ もやしスープ 果物 牛乳 昆布の煮物 炊き込みおにぎり	27 ごはん あじのかば焼き 五目きんぴら キャベツのすまし汁 牛乳 こふき芋 あんパン
30 希望保育 	31 希望保育	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>※希望保育の日はお弁当と水筒、おやつを持参をお願いします。 ※玄関に展示してある給食ですが、夏場は暑いので写真での展示とさせていただきます。ご了承ください。</p> </div>		

※材料の都合により、予告なく給食、おやつを変更する場合があります。あらかじめご了承ください。
 ※天候等の関係で、魚の種類や調理法を変更することもあります。ご了承ください。
 ※おやつにはお茶が付きまます。

☆土曜おやつ☆			
	7日	21日	28日
午前	チーズ	乾パン	果物
午後	ヨーグルト	ドーナツ	トースト

食事のマナーはコミュニケーションから

子どもたちに身につけて欲しい食事のマナーは色々ありますね。好ましい行動は大好きな父・母の、先生の、姉や兄の(ステキな)行動をまねることによって身につけていくものです。一緒に食べあう中で、会話や態度、気配りや品のよい食べ方、姿勢やあいさつ、食具の使い方など、多くの事は身近な人たちとのコミュニケーションを通して身につけていきます。

「厳しく教えずには」と考えがちですが、まずは大人がお手本を見せましょう。子どもたちがリラックスして真似ができるように楽しい雰囲気のある食事時間を目指しましょう。

夏休みは家族で食事をする機会が増えます。この機会に大人が見本となれるよう、マナーを見直してみたいはいかがでしょうか。

旬の食材

きゅうり、冬瓜、トマト、なす、ズッキーニ、ピーマン、おくら、パプリカ、とうもろこし、すいか、なし など…

それぞれのクラスで育てている夏野菜が元気に成長しています。育てる楽しさや収穫の喜びを味わっている子どもたち。ご家庭でも食事時の話題にしてみてください。8月の給食も旬の野菜をたくさん使いますよ。