



給食だより 8月



黄・赤・青ぐみ

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 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 フルーツ白玉	4 誕生月メニュー 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 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 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 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 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 さーたーあんだぎー	12 冷やしうどん 鶏肉のマーマレード焼き きゅうりの酢の物 果物 牛乳 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 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 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 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 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 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 かぼちゃケーキ	24 夏マーボー丼 ほうれん草の納豆和え わかめスープ 果物 牛乳 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 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 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 あんパン
30 希望保育 	31 希望保育	<div data-bbox="742 1272 1380 1422" data-label="Text"> <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。
 ※おやつにはお茶がつかます。

☆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での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てもいいかもしれません。

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。