



一年間 ありがとうございます



「食は命なり」をモットーに昔ながらの伝統的な食事にこだわった本園の給食でしたが、子供達の「美味しい」「いつも美味しい給食を作ってくれてありがとう」の言葉に調理員一同、励まされた一年間でした。保護者の皆様の、当園の食育に対するご理解とご協力に深く感謝申し上げます。

本年度、取り組んだ食育を振り返ってみますと、年長さんは料理教室を4回、田植え体験、梅干し作り、プランターでの野菜収穫を、年中さんは料理教室を3回、アグリゾート（若松区頓田）での、さつまいも苗の植付けと収穫、味噌づくりを、年少さん、いちご組さんは第二園庭の畑で、玉葱収穫や芋掘り等盛りだくさんのプログラムを全園児が様々な体験いたしました。



クラス単位で行った料理教室では、回を重ねるごとに包丁使いが上手になる園児が多くなり、ご家庭の協力を嬉しく思いました。来年度も給食や料理教室など、様々な工夫をして「食育」に励んで参りますのでご期待下さい。



卒園おめでとうございます



年長さんの卒園を祝って『親子で作る健康自然食料理』（ペガサス刊）を進呈いたします。今後も、親子で食事作りを楽しんで下さい。調理の経験が子供たちの感性を磨き、これからの心身の健やかな成長にきっと役に立つと信じています。



日	曜	献立名	主 な 食 材							
1	木	キャベツと塩昆布御飯	発芽玄米	キャベツ	塩昆布	いりこ	塩麴			
		ふかし芋 鰯のつみれ汁 サラダ納豆	さつまいも 鰯のミンチ 糸引き納豆	牛蒡 人参	山芋 ひじき	にら ねぎ	人参 生姜	大根 水菜	出汁昆布	片栗粉 いりこ
2	金	小豆御飯	発芽玄米	小豆	いりこ	塩麴				
		ほうれん草の白和え 味噌汁 南瓜納豆	木綿豆腐 牛蒡 糸引き納豆	ほうれん草 玉葱	人参 わかめ	味噌 人参	黒砂糖 えのき茸	ねぎ 出汁昆布	胡麻 いりこ	
5	月	カレーピラフ	発芽玄米	玉葱	人参	いんげん豆	カレー粉	塩麴		いりこ
		ひじきの煮物 味噌汁 山芋梅肉納豆	ひじき 木綿豆腐 糸引き納豆	人参 わかめ	高野豆腐 玉葱	玉葱 人参	にら ほうれん草	薬膳だし 出汁昆布	いりこ	
6	火	さつまいも御飯	発芽玄米	さつまいも	いりこ	塩麴				
		焼き魚(鯖) 味噌汁 ほうれん草の白和え	鯖 大根 木綿豆腐	人参 ほうれん草	玉葱 人参	牛蒡 味噌	ねぎ 黒砂糖	出汁昆布	胡麻 いりこ	
8	木	炊込み御飯	発芽玄米	牛蒡	油揚げ	人参	しらす干し	薬膳だし		
		じゃが芋の煮物 味噌汁 ほうれん草納豆	じゃが芋 玉葱 糸引き納豆	玉葱 人参	人参 木綿豆腐	いんげん豆 えのき茸	ねぎ 出汁昆布	いりこ		
9	金	梅御飯	発芽玄米	梅干し	いりこ					
		切干大根の煮物 味噌汁 さつまいも納豆	切干大根 木綿豆腐 糸引き納豆	玉葱 人参	人参 玉葱	干し椎茸 牛蒡	いんげん豆 ほうれん草	昆布 出汁昆布	こんにゃく いりこ	
12	月	人参御飯	発芽玄米	人参	いりこ	塩麴				
		牛蒡とこんにゃくの煮物 豆乳スープ にら納豆	牛蒡 豆乳 糸引き納豆	突きこんにゃく 玉葱	人参 さつまいも	人参 人参	玉葱 ほうれん草	いんげん豆 しめじ	薬膳だし 出汁昆布	いりこ
13	火	玄米御飯(昆布の佃煮付き)	発芽玄米	塩麴	出汁昆布	いりこ				
		焼き魚(ししやも) 澄まし汁 ポテトサラダ	ししやも 玉葱 じゃが芋	えのき茸 玉葱	わかめ 人参	人参 木綿豆腐	ほうれん草 いんげん豆	出汁昆布 黒砂糖	いりこ 味噌 米酢	
16	金	ひじき御飯	発芽玄米	ひじき	人参	いりこ	塩麴			
		根菜の煮物 味噌汁 ほうれん草納豆	蓮根 油揚げ 糸引き納豆	人参 キャベツ	牛蒡 玉葱	こんにゃく 人参	大根 出汁昆布	いんげん豆 いりこ	薬膳だし	

※ 野菜の納品の関係により、献立が変わることがあります。ご了承下さい。

※ 今年年長各クラスの好きな給食メニューを入れています。



年長さんは、幼稚園最後の給食となりましたが、いつもの約束“こめかみを動かして、一口30回よく噛む”を守り、ゆっくり味わって食べて欲しいです。



『天地の恵と多くの人々の働きに感謝して命の源を謹んでいただきます』
の言葉も忘れないように!!

きりとせせん

幼稚園で使用している薬膳だし(7g×30袋)定価1,620円を1,500円で販売しています。

購入ご希望の方は、代金を添えてお申込み下さい。

組

名前
