

月	火	水	木	金	土
未満児		牛乳	牛乳・いりこ	牛乳	
		1 ご飯 サバのカレームニエル 三色野菜 しじみのみそ汁 果物 豆乳レーズンもち	2 ご飯 厚揚げチャンプルー ミルクおから 春雨スープ 果物 牛乳 キャロット蒸しパン	3 <b>誕生会</b> <b>リクエストメニュー</b> カルピス 桜もち	4 三色丼 キャベツのごま和え 豆腐のみそ汁 果物 おやつ
未満児 牛乳	牛乳・ウエハース	牛乳	牛乳・果物	牛乳	
6 ハヤシライス コールスローサラダ アサリのしぐれ煮 果物 牛乳 菓子	7 麦ご飯 豚肉の生姜煮 ひじきのごま酢和え キャベツのみそ汁 果物 梅おにぎり チーズ	8 ご飯 カレイの姿焼き 切干大根の含め煮 えのきのすまし汁 果物 牛乳 フラワーカップパン	9 ご飯 親子オムレツ きんぴらごぼう ふのすまし汁 果物 牛乳 あんこもち	10 ご飯 ポークビーンズ 小松菜のナムル 豆腐のすまし汁 果物 牛乳 焼き芋	11 エビピラフ 菜果サラダ コーンスープ 果物 おやつ
未満児 牛乳	鉄分入りヨーグルト	牛乳	牛乳・チーズ	牛乳	
13 白ごまタンタンうどん 焼きシシャモ じゃが芋のきんぴら 果物 ひじきおにぎり	14 <b>お弁当の日</b> 牛乳 菓子	15 ご飯 サワラの若草焼き かぼちゃと昆布の煮物 野菜たっぷりスープ 果物 牛乳 餃子の皮ピザ	16 ご飯 おでん風煮物 お浸し わかめスープ 果物 パンナコッタ	17 ご飯 高野豆腐の卵とじ ほうれん草のごま和え カニ豆腐汁 果物 牛乳 ふかし芋	18 牛飯 小松菜のツナ和え えのきのすまし汁 果物 おやつ
未満児 牛乳		牛乳	牛乳・パン	牛乳	
20 肉みそスパゲティ 大豆サラダ コンソメスープ 果物 日本茶 きなこおはぎ	21 <b>春分の日</b>	22 ご飯 バトウのフライ 煮豆 小松菜のすまし汁 果物 牛乳 菓子	23 麦ご飯 鶏のレモン和え ブロッコリーのごま和え ミネストローネスープ 果物 お好み焼き	24 ご飯 肉じゃが 納豆和え かきたま汁 果物 牛乳 カルシウムかりんとう	25 <b>保育参観</b>
未満児 牛乳	牛乳・果物	牛乳	牛乳・ウエハース		
27 ちゃんぽん かぼちゃの煮物 みかんサラダ 果物 ピラフおにぎり チーズ	28 チキンカレーライス マカロニサラダ ヨーグルト和え いちごパフェ	29 ご飯 サケの塩焼き 野菜の花和え 里芋のミルクスープ 果物 牛乳 ごまラスク	30 豆ごはん 和風ハンバーグ 即席漬け 大根のみそ汁 果物 牛乳 菓子	31 <b>休園</b>	

## 関東と関西 で違うひなあられ

関東と関西で食文化に違いがあり、ひな祭りに食べるひなあられにも違いがあります。関東ではお米が原料のポン菓子を砂糖でコーティングした甘いものが主流です。関西ではもち米が原料の小さなおかきがしょう油などで味付けされています。保育園では、ひな祭りにちらし寿司や、桜もち、白酒のかわりにカルピスを飲んでお祝いします。



食べることは、子どもの健やかな心と体の発達に欠かせないものです。乳幼児期から豊かな食体験をすることで、生涯にわたって健康でいきいきと生活できる力が育まれます。また、食事前の手洗いや「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつなど、基本的な生活習慣を身に着ける場でもあります。保育園の給食では旬や地元の食材、自分で育てた食材を取り入れることで食べ物に興味、関心を持ち食事を美味しく楽しんで食べる事が出来るよう心がけています。