

予定献立表・幼児食

Main table containing daily meal plans (献立表) for children, organized by date (曜日) and month (月). It includes columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金, 土) and specific dates (17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31). Each entry lists the meal name (昼食), main ingredients (主要食材), and nutritional information (I材料, 2材料, 3材料 kcal and protein). Special notes for March 3rd (ひなまつり) and March 14th (お別れ会) are included.

3月3日は「ひなまつり」
女の子の節句として祝われている「ひなまつり」は「ひなの節句」「雛の節句」でも呼ばれ、ひな人形を飾り、雛の花、白酒、ひしもち、あられなどを供える風習があります。

ひしもち
「健やかに育ってほしい」という思いが込められています。
●紅・・・桃の花の色を表し、魔よけとされていて、くちなしの実で色づけがされています。
●白・・・雪の白として、洗浄の意味を表しています。ひしの実を入れ長寿を願っています。
●緑・・・新芽の色を表し、健康を意味しています。厄除けの力があるとされています。

ひなあられ
お米を蒸して乾燥させたものを煎って膨らませ、食用の色粉などの色をつけたものです。主に、桃色、緑色、黄色、白色の4色で、それぞれ四季をあらわしているといわれ1年を通じて健康でいられますように、という願いが込められています。

料理の配膳
料理の配膳の仕方は、子どもの頃から身につけてほしいものです。左手にはごはん茶碗を持ち、右手に箸を持つ日本人の食べ方は和食の基本です。配膳の方法も、向かって左がごはん、右に汁椀、汁物の向こうに主菜、その左側(ごはんの向こう側)に副菜、真ん中に副副菜を置きます。いっしょに食べる大人が子どもに伝えたい、日本の食文化といえるでしょう。

3月の給食は、子どもたちに人気のメニューを多く取り入れました。全部食べる事ができたという自信を持って、卒園、進級してほしいからです。給食を通して子どもたちの笑顔や姿、成長ぶりにたくさんの元気をもらいました。これからも食とともに健やかにすくすく成長してほしいと思います。1年間ありがとうございました。

- マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。
●ホットケーキミックス・カレーうどんとシチュールは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
●味噌汁は昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しています。
●りんごは、産乳完了期までは加熱したものを提供しています。
※尚、天候等の都合により食材に変更が生じる場合がございます。ご了承下さい。

■午前おやつは、お菓子類を提供しています。