



4月の予定献立表



平成26年度 利府町立菅谷台保育所

Main table with columns for date, meal type, menu items, ingredients, and nutritional values. Includes a '給食で使用している食材の種類と食べものの働き' section.

今月の目標「お友達と楽しく、マナーを守り、給食を食べましょう」

月平均栄養価 未満児(0歳)：523kcal・たんぱく質：20.3g・脂質：14.1g・糖分：1.7g
以上児(1歳)：581kcal・たんぱく質：22.1g・脂質：16.3g・糖分：2.1g

○印のある日は、おはしと一緒にスプーン・フォークをお持ちください。
○印のある日は、『手作りおやつの日』です。
○お茶は「麦茶」になります。
○献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。
○玄米のサンプルケースに、給食と3時のおやつを展示しています。
お迎えの時にぜひご覧ください。
<<おなかいい>>
◎途中で帰宅するお子さんには、衛生面を考慮し、午後のおやつ等のお持ち帰りはありませんので、ご了承ください。

今月の行事食・郷土料理・季節の食材を使った料理
○さわらの菜種焼き
○子どもの日前祝い給食
一桜と青豆のご飯・若竹汁・柏餅

<<お知らせ>>
○5日(土)入所式(給食はありません)
○23日(水)通給食
○8日(火)・28日(月)パン給食
○24日(木)子どもの日前祝い給食(季節のご飯給食)
○17日(木)お誕生会お楽しみ給食
<<今月、給食で使用する利府産の食材です。>>
米、じゃがいも、玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、ごぼう、小松菜、つぼみ菜、にんにく、長ねぎ、ほうれん草、わかめ
※下線ーが引いてある食材は利府産です。(十府の里農産物直売所の地元農家の皆さんが作ったものです)

<<給食だより>>
御入所・御進級おめでとうございます
今年度も、子ども達が毎日健康で元気に過ごせるように、心と身体の栄養になるような、安全で安心なおいしい給食が提供できるように、そして、楽しい食育活動も行っていますので、どうぞよろしくお願いたします。

毎月19日は「食育の日」です。家族そろって、楽しく食卓を囲みましょう。



給食で伝えていきたいこと
「行事食」
今年も一年間、月々の「行事」の持つ意味と「行事食」を給食の献立に取り入れていきます。日本の昔からの習わしや食べものについて伝えていきたいと思ひます!!