

日	曜	献立名			赤色	黄色	緑色	
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	カや体温となる食品	体の調子を整える食品	
3	月	お菓子 麦茶	焼きうどん 春キャベツの塩昆布和え 白菜のさっぱりスープ	♪鶏そぼろおにぎり 麦茶 オレンジ	豚肉・鶏肉 昆布 ツナ	うどん ごはん	玉ねぎ・人参・椎茸 小松菜・キャベツ・胡瓜 白菜・コーン・ねぎ・オレンジ	
4	火	バナナ 麦茶	ごはん・まぐろの煮付け チーズサラダ かぶのみそ汁	♪人参ゼリー 麦茶 ビスケット	まぐろ	ごはん	キャベツ・人参・コーン かぶ・かぶの葉・ねぎ しめじ・バナナ	
5	水	人参ステック 麦茶	ごはん・ひじきの卵焼き 春雨サラダ 若竹汁	♪豆腐パンケーキ 麦茶 デコポン	ひじき・卵 豆腐・わかめ 鶏肉	ごはん じゃが芋 春雨	玉ねぎ・菜の花・人参 キャベツ・コーン・胡瓜・ねぎ たけのこ・しめじ・デコポン	
6	木	デコポン 麦茶	ごはん・カレイの野菜バーグ ほうれん草のナムル ニラスープ	♪黒糖蒸しパン 麦茶 りんご／いちご	カレイ・わかめ 豆腐・鶏肉	ごはん	人参・ピーマン・玉ねぎ・もやし ほうれん草・コーン・ニラ・大根 えのき・りんご・いちご・デコポン	
7	金	粉ふきいも 麦茶	ごはん・肉じゃが 大根とツナのサラダ 玉ねぎのスープ	♪きなこクッキー 麦茶 バナナ	豚肉・きな粉 ツナ	ごはん じゃが芋	玉ねぎ・人参・キャベツ アスパラ・大根・水菜・コーン バナナ	
8	土	卵サンドパン・野菜ジュース 魚肉ソーセージ・バナナ		お菓子 麦茶	魚肉ソーセージ 卵	パン	野菜ジュース	
10	月	お菓子 麦茶	わかめうどん ちくわの煮物 ブロッコリーのじゃこ和え	♪ツナトースト 麦茶 オレンジ	わかめ・ちくわ 油揚げ・ツナ	うどん 食パン	玉ねぎ・キャベツ・人参 ねぎ・ブロッコリー もやし・オレンジ	
11	火	オレンジ 麦茶	ごはん・さわらのオープン焼き 新じゃがと新玉の甘辛炒め もやしスープ	♪パウンドケーキ 麦茶 りんご	さわら	ごはん じゃが芋	玉ねぎ・いんげん・もやし えのき・小松菜・長ねぎ りんご・オレンジ	
12	水	りんご 麦茶	ごはん・わにわにのごちそうのお肉 ひじきのマリネ ミネストローネ	♪粉ふきいも 麦茶 いちご	鶏肉 ひじき 大豆	ごはん じゃが芋	キャベツ・コーン・人参 トマト・玉ねぎ いちご・りんご	
13	木	バナナ 麦茶	カレイの煮付け きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁	♪フルーツポンチ 麦茶 おせんべい	カレイ さつま揚げ 豆腐	ごはん じゃが芋	ごぼう・人参・グリーンピース 小松菜・ねぎ・玉ねぎ みかん缶・パイン缶・バナナ	
14	金	胡瓜スティック 麦茶	ごはん・チキンシチュー風 コーンサラダ オニオンスープ	コーンフレーク 麦茶 デコポン	鶏肉 大豆	ごはん じゃが芋 コーンフレーク	人参・玉ねぎ コーン・もやし・胡瓜 パイナップル・デコポン	
15	土	チャーハン・ナムル ねぎスープ		お菓子 麦茶	卵	ごはん	玉ねぎ・胡瓜・もやし ごま・人参・ねぎ	
25	火	お菓子 麦茶	さわらの幽庵焼き アスパラサラダ 花麩のすまし汁・いちご	パウンドケーキ 麦茶 りんご	さわら 豚肉 油揚げ	ごはん 麩	人参・干椎茸・たけのこ アスパラ・ほうれん草・コーン 玉ねぎ・いちご・りんご	
28	金	★誕生会 お楽しみ給食★						

※献立内の青色は絵本「わにわにのごちそう」に出てくる料理です。
 ※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。
 ※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

平成29年度 給食テーマ「絵本に出てくる料理！」

今年度の給食のテーマは、絵本に出てくる料理を給食風にアレンジして提供します。
 子どもたちにもっともっと食に興味・関心を持ってもらい、楽しい給食の時間を過ごせるよう
 子どもたちの大好きな絵本とコラボしていきます。

♪『わにわにのごちそう』♪

おなかを空かせた、わにわにが冷蔵庫の中にあるお肉を見付け、自分で焼いておいしく食べました。
 おなかいっぱい幸せなわにわにのお話です。



1歳前後のこの時期は「自分で食べたい」という意識が強くなります。上手に手で掴んだり、食具を使っ
 て口に運ばなくても叱ったり、先回りしてやってしまうのではなく、上手く食べられるように少しサポートす
 るという感覚で見守る姿勢をもつようにしましょう。そして、上手く食べられた時にはたくさんほめ、達成感
 を与えてあげるようにしましょう。子どもたちは小さいながらも自分の食事のペースをもっていますので、
 尊重しながら楽しく食事の時間をもつようにしましょう。

